F

CUISINIÈRE

(REGA-) LHS

40.4 N
50.4 N
60.4
75.4 N
90.4 N
105.4 N

MANUEL DE SERVICE

ET DE MISE EN PLACE

LOHBERGER®

Chauffer naturellement. Naturellement Lohberger.

Edition de 01-2015

Sommaire

1. Normes et directives importantes 3

2. Remarques importantes avant l'installation et la mise en service 4

3. Consignes de sécurité 5
- Lors de la mise en place et du fonctionnement 5
- Plaque de cuisson 5
- Four 5

4. Transport / Deballage / Controle 6

5. Installation 6
- Installation 6
- Hauteur de l'appareil 6
- Raccord de gaz d'échappement - adaptation 6

6. Description de l'appareil 7
- Le four 7
- Le thermomètre du four 7
- Couvercle de cuisinière 7
- Bac à ébullition 7
- Porte de foyer avec fenêtre 7

7. Mise en place de l'appareil 9
- Capacité de charge du sol 9
- Protection du sol contre les escarbilles 9
- Distances de sécurité 9
- Constructions supérieures 9
- Distances de sécurité par rapport au conduit de fumée 9

8. Raccordement au conduit de cheminée 10
- Schéma du raccordement au conduit de cheminée 10
- Le conduit de cheminée 10
- Raccordement Cuisinière - Cheminée 10
- Dépression de tirage indispensable 10

9. Air de combustion 11

10. Elément de passage de chauffe 11
- Dimension 11
- Utilisation de l'élément de passage de chauffe 11

11. Unité de chauffage central 12
- Raccord chauffage 12
- Elévation de colonne retour 12
- Thermische Ablaufsicherung 12
- Vase d'expansion 12
- Soupape de sécurité 12
- Purge d'air 13
- Exemple de raccordement 13

12. Bol à pression 13

13. Commande de la cuisinière 14
- Accessoires inclus 14
- Clapet de tirage 14
- Régulation d'air 14
- Régulateur d´air primaire 14
- Régulateur d´air secondaire 14
- Commande de décendrage 14
- Sécurité de la porte du cendrier 14

14. Combustion 15
- Conditions pour la combustion 15
- L'opération de combustion 15
- Combustion propre 15
- Plaque de concentration de flamme - JETFIRE 15

15. Combustibles 16
- Combustibles appropriés 16
- Combustibles inappropriés 16
- Combustibles interdits 16

16. Mise en service 16
- Démarrage 16
- Remettre du combustible 17
- Réglages d'air de combustion / Remplissage 17
- Chauffage 17
- Hauteur de chargement du combustible 17
- Cuisson 17
- Pâtisserie et rôtir 17
- Chauffer pendant l'intersaison 17

17. Maintenance et entretien 18
- Ouverture de nettoyage 18
- Nettoyage avec l'aspirateur 18
- Nettoyage du conduit de fumée de raccordement 18
- Grille 18
- Cendrier 19
- Porte du four 19
- Nettoyage de la porte vitrée du four 19
- Nettoyage de la porte vitrée du foyer 19
- Surface en verre céramisé 20
- Plaque de cuisson en acier 21

18. Réparation des pannes 22

19. Service apres vente / Commande de rechanges 23

20. Dimensions de l'appareil 24

21. Caractéristiques techniques 25

22. Certificat 25

23. Conditions de garantie 26

Description des Symboles

Dans ce manuel les points essentiels sont repérés à l'aide des symboles suivants:

REMARQUE: indications d'utilisation conforme du poêle sous la responsabilité de l'utilisateur

ATTENTION: ainsi sont repérées des remarques particulièrement importantes.

DANGER: il s'agit d'indications de manipulations importantes afin de prévenir des dangers d'accident ou de dégâts matériels.

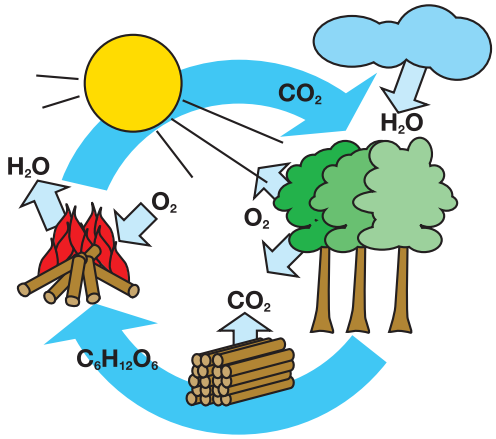
Avant-Propos

En choisissant le poêle à combustible solide Varioline vous avez opté pour un matériel de qualité. Au-delà d'une forme esthétique et d'un design intemporel nous avons mis l'accent sur une technique de combustion éprouvée, des matériaux de grande qualité et une finition parfaite. Nous tenons en premier lieu à vous remercier de nous avoir choisis et vous féliciter de votre choix. Afin de vous permettre d'utiliser au mieux votre nouveau poêle RUA, nous vous prions de suivre avec soin les indications de ce manuel de service et de maintenance. Une manipulation et un entretien conformes sont indispensables à un fonctionnement sans problème et une longue durée de vie de votre poêle. Pour cela veuillez lire soigneusement ce manuel de service. Nous sommes convaincus que cet appareil vous apportera de grandes satisfactions.

Cordialement, votre

LOHBERGER Heiz + Kochgeräte Technologie GmbH

Notre participation à la protection du climat



La combustion du bois délivre une quantité de CO2 uniquement égale à celle que l'arbre avait emmagasinée auparavant. Que l'arbre pourrisse dans la forêt ou soit brûlé dans le poêle le bilan reste neutre.
Le chauffage à bois correspond donc au «cycle biologique naturel».

1. Normes et directives importantes

Lors de l'installation et de la mise en service de l'appareil il faut, en plus des prescriptions légales locales, observer les normes/directives suivantes:

ÖNORM M7550
Chaudières jusqu'à 100 °C: termes, exigences, contrôles, repérages
ÖNORM M7510 / 1
Directives pour le contrôle d'installations de chauffage central.
ÖNORM M7510 / 2
Directives pour le contrôle d'installations de chauffage central; valeurs indicatives.
ÖNORM B8130
Dispositifs de sécurité.
ÖNORM B8131
Circuits de chauffage fermés; exigences techniques de sécurité.
ÖNORM B8133
Exigences techniques de sécurité des installations de préparation d'eau chaude.
DIN 4751 Partie 1
Equipements techniques de sécurité des appareils de chauffage avec des températures de sortie jusqu'à 110 °C (120 °C à la préparation).
DIN 4751 Partie 2
Equipements techniques de sécurité des appareils de chauffage avec des températures de sortie jusqu'à 110 °C (120 °C à la préparation). Appareils de chauffage d'eau à circuit ouvert ou fermé jusqu'à 349 kW (300000 kcal/h) avec sécurité thermostatique.
DIN 4751 Partie 4
Equipements techniques de sécurité des installations de production de chaleur avec des températures de sortie jusqu'à 120 °C; installation à eau chaude à circuit fermé avec hauteurs statiques supérieures à 15 m ou une puissance thermique nominale supérieure à 350 kW.
DIN 1988: conduites d'eau potable sur terrains privatifs (déterminations techn.)
ÖNORM EN 303-5
Chaudières à combustible solide, avec chargement manuel et automatique jusqu'à 300 kW. Termes, exigences, contrôles, repérages.
TRVB H118
Directives techniques pour la prévention contre les incendies sur les installations à bois à allumage automatique.

2. Remarques importantes avant l'installation et la mise en service

Avant le raccordement de la cuisinière à la cheminée il faut en informer le ramoneur responsable.

Avant l'installation ou la mise en service de l'appareil il faut lire attentivement cette documentation.
En cas de non respect la garantie est supprimée !
Conservez soigneusement ce manuel. En cas de perte nous vous en envoyons volontiers un nouveau. Vous y trouverez d'importantes indications en matière de sécurité, utilisation, entretien et maintenance de l'appareil afin d'en profiter le plus longtemps possible.
En cas d'incertitudes veuillez vous adresser à notre service technique.
Le poêle ne doit jamais être modifié, en dehors des rechanges d'origine que nous proposons et contrôlons ou des travaux effectués par notre service technique.

Sur les appareils de chauffage central il faut effectuer un raccordement conforme au circuit d'eau (radiateurs / réservoir de stockage)

Attention: il est possible que le conduit de cheminée bouchonne quand l'appareil est remis en marche après une longue période de pause. Avant de mettre l'appareil en marche faire vérifier le conduit par un professionnel (ramoneur).

ATTENTION! QUAND LES ENFANTS JOUENT!

En service l'appareil devient très chaud – il faut s'assurer que les enfants observent une distance de sécurité suffisante.

Une installation et mise en place professionnelles et conformes

La sécurité de l'appareil est effective uniquement si l'installation est réalisée par un spécialiste dans le respect des législations et prescriptions locales en vigueur sur le lieu d'exploitation. S'assurer du respect des exigences selon la législation en vigueur, les normes ainsi que les directives légales de construction et lutte contre l'incendie. Assurez-vous des conseils du ramoneur concerné pour le jugement des conditions de construction ou techniques.

Arrivée d'air frais suffisante dans la pièce où se trouve le poêle pendant la période de chauffage! Il est nécessaire d'obtenir un échange d'air d'au moins 0,8 fois le volume par heure au moyen d'une ventilation permanente et garantie de la pièce. Quand on dispose de fenêtres et de portes bien étanches ou si d'autres appareils, comme une hotte d'aspiration, un séchoir à linge ou un ventilateur, fonctionnent dans la pièce où est situé le poêle et aspirent de l'air, il faut éventuellement provoquer un apport d'air frais de l'extérieur pour la combustion dans le poêle. Les ouvertures d'alimentation en air frais ne doivent jamais être fermées.

Les 2-3 premiers jours d'utilisation il faut réduire la puissance. Ainsi la maçonnerie du poêle peut sécher lentement et donc aura une plus longue durée de vie! Lors du fonctionnement pendant les premiers jours, il se peut que l'habillage en chamotte se fissure à cause des tensions. La fonction de chauffage n'est cependant pas remise en question.

Fonctionnement correct

Manipulation correcte en observant les indications de mise en place et de service ainsi que les consignes de sécurité et de préservation de l'environnement. Veuillez noter que votre appareil n'a pas été prévu pour la sécurité des enfants (portes, etc.), et donc il ne doit pas être manipulé par des enfants ou des personnes non autorisées.
En cas d'installation, de mise en service ainsi que de mise en oeuvre non conformes (par rapport à la documentation technique, au manuel de service) tout recours en garantie est supprimé.

Ouvrir la trappe de tirage uniquement lors de la mise en marche, maintenir fermées les portes de chauffe et du cendrier. Eviter une surchauffe de la cuisinière (par exemple de faire rougir la plaque de cuisson en acier). Les dommages ainsi causés sont exclus de la garantie!

Utiliser uniquement le combustible correct en choisissant des variétés préservant l'environnement, de grande qualité et sèches. (Voir Combustibles Page 17). Faire fonctionner la cuisinière de chauffage central uniquement avec une élévation de la colonne de retour (soupape thermique, électrovanne mélangeuse motorisée). Les dommages causés par l'absence d'une élévation de la colonne de retour sont exclus de la garantie!

Exigences pour le conduit de cheminée sur les installations de chauffage

La compatibilité et les capacités de fonctionnement de conduits de cheminée neufs ou déjà existants doivent être confirmées par le certificat de contrôle délivré par le ramoneur responsable du secteur, et ce avant la (première) mise en service. Le conduit de cheminée doit être libéré par l'exploitant (pas de couvercle ou de bouchon). Il faut signaler tout défaut et/ou modification sur le conduit de cheminée et sur l'installation de chauffage. En raison de la basse température des fumées lors de la période de transition il faut toujours construire le conduit insensible à l'humidité et étanche. La fumée ou les émissions gazeuses doivent s'échapper à l'air libre sans entrave.

Nettoyage et entretien périodiques

Chaque nouvel appareil de chauffage y compris tous les composants raccordés au système (par exemple le conduit de cheminée, pièces de raccordement, ...) doivent être régulièrement nettoyés et entretenus afin de garantir le bon fonctionnement et le bon rendement.
Pour cela observer les instructions de nettoyage et de maintenance de ce manuel. Votre ramoneur s'occupera volontiers du nettoyage du foyer. Seul un appareil propre et bien réglé est un appareil de chauffage économique.
Monter uniquement des pièces d'origine, qui vous seront fournies par votre revendeur ou directement par nos services.

Les pièces d'usure (par exemple joints), pièces supportant de fortes contraintes thermiques (chamotte, pièces en fonte) ou les pièces de cuisinière cassées doivent être réparées ou remplacées rapidement.

Comportement correct en cas de feu de cheminée ou de conduit de fumée

En raison d'un nettoyage irrégulier du foyer, du conduit de raccordement et du conduit de fumée, ou lorsqu'on brûle des combustibles non adaptés, cela peut entraîner l'inflammation spontanée de résidus. Dans ce cas cela produit un feu de cheminée.

⚠ Appelez les pompiers au numéro d'urgence!

Fermer les portes du poêle et mettre le clapet de réglage de tirage sur «o»! Eloignez les pièces de construction inflammables du conduit de cheminée! Il ne faut SURTOUT JAMAIS essayer d'éteindre le feu de conduit de cheminée avec de l'eau. La formation soudaine de vapeur d'eau peut faire éclater le conduit de cheminée.

3. Consignes de sécurité

⚠ **ATTENTION! QUAND LES ENFANTS JOUENT!**
Il faut être conscient que certaines pièces de l'appareil (poignées, porte de chargement, tuyau de fumée, etc.) deviennent très chaud pendant le fonctionnement et représentent un danger de brûlure. Il faut s'assurer que les enfants observent une distance de sécurité suffisante. **Danger de brûlures!**

Lors de la mise en place et du fonctionnement

- Pour la mise en place de la cuisinière travailler avec le manuel de service et en observer les différentes indications.
- Tenir compte des distances de sécurité lors de la mise en place.
- Vérifier l'étanchéité du raccord au conduit de fumée.
- Contrôler les éventuelles dégradations sur l'appareil (par exemple les vitres).
- Ne jamais charger plus de bois que nécessaire pour atteindre la puissance nominale.
- Quand on remet du bois il faut ouvrir lentement la porte, laisser les gaz s'échapper dans le conduit de cheminée, afin d'éviter un échappement des gaz dans le local.
- Ne pas fermer le tirage pendant que l'appareil fonctionne, risque de déflagration.

Plaque de cuisson

- Les graisses et huiles surchauffées peuvent s'auto-enflammer, il faut donc toujours surveiller la cuisson des aliments avec de l'huile ou de la graisse, par exemple les frites. Ne jamais éteindre avec de l'eau les graisses ou huiles enflammées! Poser un couvercle sur le pot et retirer ce dernier de la plaque de cuisson.
- Ne jamais disposer d'objets combustibles ou inflammables sur la plaque de cuisson et qui pourraient présenter un danger lors de l'allumage de la cuisinière.

Four

- Danger de brûlure lors de travaux avec le four! Utiliser des chiffons ou des gants isolants.
- Ne pas conserver des objets dans le four t qui pourraient présenter un danger lors de l'allumage de la cuisinière.
- Attention lors de l'ouverture de la porte du four. Ne pas se pencher immédiatement au-dessus de l'ouverture de la porte du four. Lors de l'ouverture de la porte s'échappe une bouffée d'air chaud ou aussi de la vapeur d'eau.
- Toujours fermer la porte complètement lorsqu'on y met des préparations.

4. Transport / Deballage / Controle

Les défauts visuels doivent être signalés immédiatement au transporteur! Toute réclamation ultérieure est exclue!

Fig. 1

L'emballage de votre appareil procure une bonne protection contre les dommages de transport. Cependant des dégâts peuvent tout de même se produire sur l'appareil et ses accessoires.
Même après le déballage il faut s'assurer de toute absence de défauts visuels à cause du transport et contrôler l'intégralité des pièces.Possibilités de transport

TRANSPORT AVEC PALETTE

Transporter l'appareil sur son emplacement définitif avec la palette. Retirer le tiroir à combustible, la plaque de cuisson, retirer la sécurité de transport puis lever l'appareil de la palette.

TRANSPORT AVEC UN DIABLE

Le transport à l'aide d'un diable est possible en le disposant latéralement par rapport au foyer (*Fig. 1*). Pour cela retirer le tiroir à combustible, la plaque de cuisson, retirer la sécurité de transport puis transporter l'appareil sur son emplacement final.

5. Installation

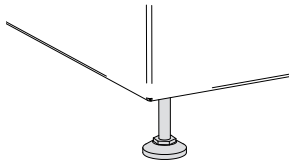


Fig. 2

Avec les pieds réglables soulevez délicatement l'appareil en faisant attention de ne pas endommager le sol.

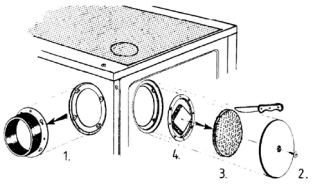


Fig. 3

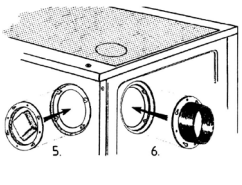


Fig. 4

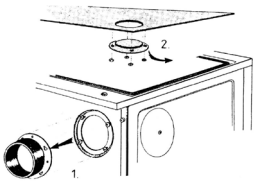


Fig. 5

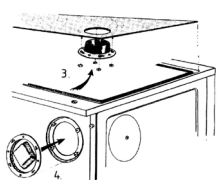


Fig. 6

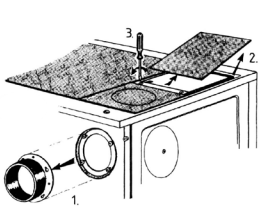


Fig. 7

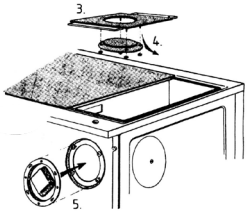


Fig. 8

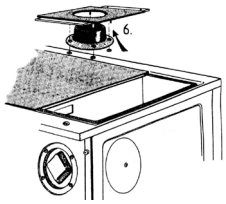


Fig. 9

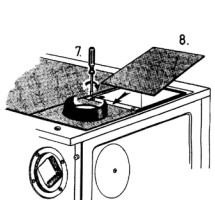


Fig. 10

Installation

1. Ajuster éventuellement la hauteur de la cuisinière (accessoires nécessaires)
2. Faite raccorder le tuyau de fumée par un spécialiste comme indiqué dans la notice.
3. Placer l'appareil délicatement tout près du mur (qui doit être en matériaux non combustible).
4. Compenser les irrégularités du sol au moyen des pieds réglables

Hauteur de l'appareil (impossible avec REGA / LHS 60)

Avec les 4 pieds réglables, un ajustement est possible par rapport aux autres éléments périphériques (*Fig. 2*). Utilisez une clé de 13. Pour égalisé la différence entre le socle et la cuisinière, une fois la hauteur correct obtenue, une cale spéciale est disponible en accessoire.

Raccord de gaz d'échappement - adaptation

De série, la cuisinière est livrée avec un raccord d'échappement vissé à l'arrière. Moyennant un tube de raccordement approprié, celui-ci peut être raccordé directement à la cheminée.

Adaptation raccord de gaz d'échappement latéral (*Fig. 3 / Fig. 4*)
1. Enlever le raccord d'échappement de l'arrière.
2. Dévisser le cache décoratif extérieur du coté (LHS 60-105)
3. Découper l'isolant
4. Dévisser le cache intérieur
5. Visser le cache joint (sans trou central) à l'arrière
6. Visser le raccord d'échappement sur le coté.

Adaptation raccord de gaz d'échappement en haut (LHS 60-75)
(*Fig. 5 / Fig. 6*)
1. Enlever le raccord d'échappement de l'arrière
2. Dévisser la rondelle de recouvrement de la plaque de cuisson
3. Visser le raccord d'échappement à la plaque de cuisson
4. Visser le cache joint (sans trou central) à l'arrière

Adaptation raccord de gaz d'échappement en haut (LHS 90-105)
(*Fig. 7 - Fig. 10*)
1. Enlever le raccord d'échappement de l'arrière
2. Enlever la partie avant de la plaque de cuisson
3. Enlever la partie arrière de la plaque de cuisson
4. Dévisser la rondelle de recouvrement de la plaque de cuisson
5. Visser le cache joint (sans trou central) à l'arrière
6. Visser le raccord d'échappement
7. Poser la plaque de cuisson avec raccord d'échappement et visser la pate de sécurité
8. Reposer la partie avant de la plaque de cuisson.

ATTENTION!
Selon son mode de fonctionnement le four peut atteindre des températures jusqu‘à 400 °C!

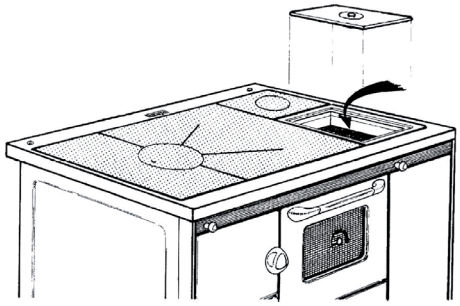


Fig. 11

Veillez à ce qu’il y ait toujours de l’eau dans le bac à ébullition lors de l’utilisation en mode chauffage!

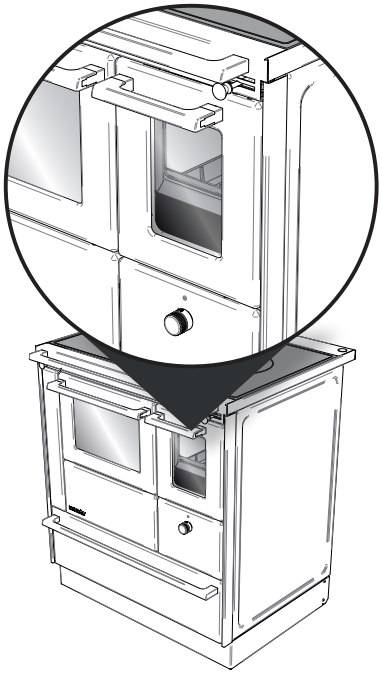


Fig. 12

Le four

Tous les fours sont équipés d‘une plaque à pâtisserie et d‘une grille, des glissières de plaques de four sont disposés sur 4 niveaux. Les parois du four sont entièrement émaillées et donc faciles à nettoyer. (Pour le nettoyage voir pages 19-20). Après le nettoyage il est conseillé de laisser la porte du four ouverte pendant quelques minutes pour la ventilation.
Pour cuire et rôtir il faut préchauffer le four afin d‘obtenir une répartition régulière de la température. Pour maintenir une température du four d‘environ 250 °C il faut entretenir une combustion importante. Le bois de hêtre sec est parfait dans ce cas.

Le thermomètre du four

Le thermomètre du four intégré dans la porte du four dans un regard en verre possède une plage de température de 20 à 400 °C. Les valeurs de températures de cuisson et de rôtissage sont indicatives et peuvent fluctuer en fonction des cas.

Couvercle de cuisinière (Couvercle de cuisinière)

Le couvercle de la cuisinière sert à recouvrir la surface de cuisson lorsque vous ne vous servez pas de la cuisinière. Dans ce cas, le raccord de gaz d’échappement doit se trouver ou à l’arrière, ou au côté (pas en haut!). Vous insérez le couvercle de la cuisinière avec ses deux chevilles de charnière dans les douilles de charnière à l’arrière du cadre de cuisinière.
Ne fermez jamais le couvercle lorsque la cuisinière est en service!

Bac à ébullition (équipement spécial)

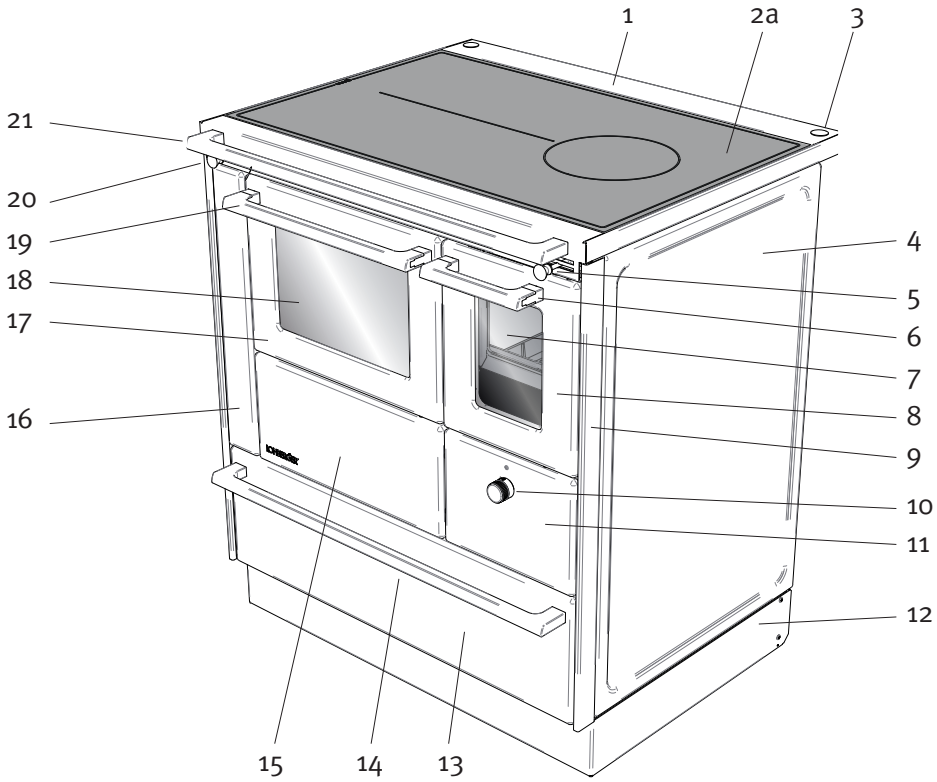
Différents types de cuisinière peuvent être équipés d’un bac à ébullition en acier fin. Contenu en fonction du type de cuisinière entre 12 et 16.

Veuillez remplir uniquement jusqu’à env. 4 cm en-dessous du bord! (*Fig. 11*)!
C’est ainsi que vous évitez que de l’eau débordante gicle sur la plaque de cuisson ce qui provoque une forte vapeur.

Porte de foyer avec fenêtre (option non disponible avec REGA et LHS60)

Les appareils de la série LHS sont disponibles avec une fenêtre sur la porte de chambre de combustion (*Fig. 12*).

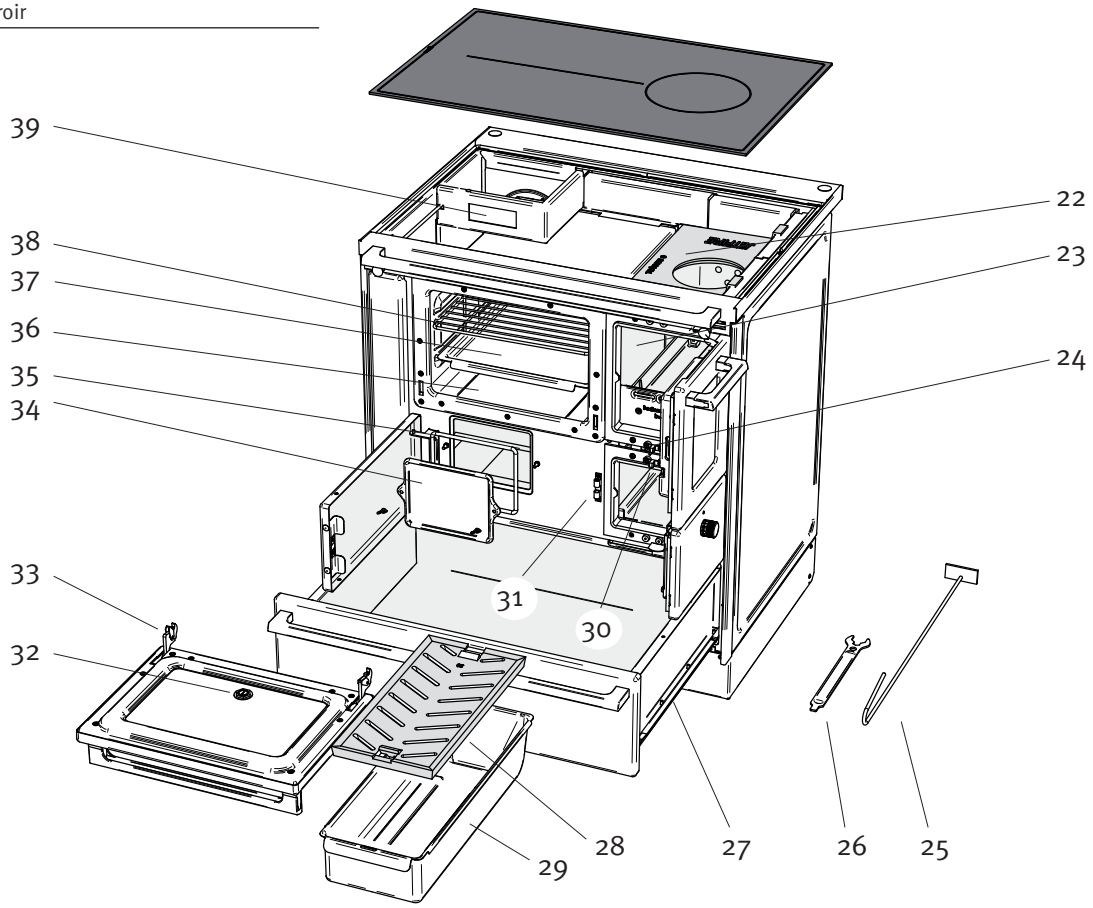
Grace à la porte de foyer avec double vitrage vous pouvez profiter du jeu des flammes et d’un chauffage au bois, procurant ainsi un spectacle très agréable.



1	Châssis en acier inox
2a	Plaque de cuisson (cérame en option)
2b	Plaque de cuisson (standard)
3	Fixation pivot de chape isolante
4	Paroi latérale
5	Bouton pour décendrage de grille
6	poignée de porte de chambre de combustion
7	Vitre de foyer (en option)
8	Cache porte de chauffage
9	Baguette de bord
10	Bouton de commande air primaire
11	Cache du cendrier
12	Soubassement (ajustable)
13	Cache du tiroir

14	poignée de tiroir à bois
15	Porte de ramonage compl.
16	Revêtement latéral
17	Cache porte du four
18	Vitre de four avec thermomètre.
19	Poignée porte du four
20	Commande de clapet de préchauffage
21	Jeu de barres cuisinière (en option)
22	Plaque concentration de flamme JETFIRE
23	Chamotte de foyer
24	Commande d'air secondaire
25	Registre du cendrier
26	Clé multiusage

27	Glissière tiroir
28	Grille en fonte du foyer
29	Tiroir de cendrier
30	Loqueteau à billes
31	Loqueteau à billes
32	Thermomètre de four
33	Charnière de four
34	Couvercle de nettoyage
35	Joint d'étanchéité couvercle de nettoyage
36	Four
37	Plaque de four
38	Grille
39	Clapet de préchauffage



7. Mise en place de l‘appareil

Avant la mise en place adressez-vous absolument à votre ramoneur. Lors de la mise en place il faut respecter les prescriptions de construction et contre les incendies et légale du lieu de mise en place.

Pour le raccordement ou le montage (en cas de montage propre seulement le contrôle et l‘acceptation) nous conseillons de vous adresser exclusivement à un spécialiste agréé.

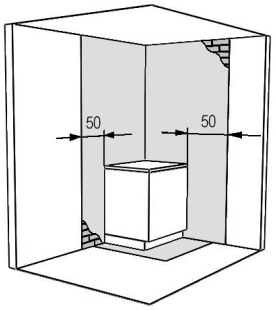
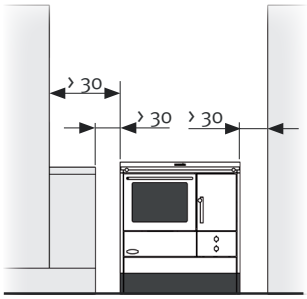


Fig. 13



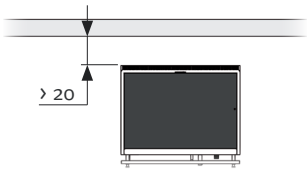


Fig. 14

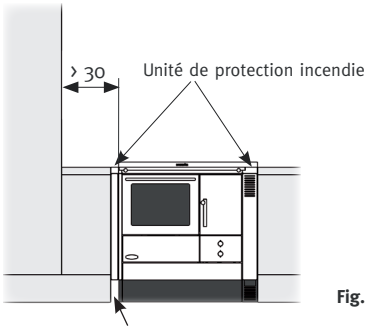


Fig. 15

En cas de protection incendie montée «ultérieurement»: penser à intégrer un écart pour la circulation de l‘air!

Les unités de protection incendie BSE de Lohberger ont été contrôlées uniquement en association avec les appareils LHS!

Capacité de charge du sol

Avant la mise en place il faut s‘assurer de la capacité de charge de la construction porteuse du sol.
Faire attention à la mise à niveau et à la stabilité de l‘appareil.

Protection du sol contre les escarbilles

BEn cas de sol inflammable (bois, matière synthétique, moquette, etc.) il faut utiliser une plaque de protection contre les escarbilles en acier, verre sécurit, carrelage ou un autre matériau ininflammable. Pour cette protection il est nécessaire, selon le décret sur les incendies (FeuVO), de respecter les dimensions suivantes par rapport à l‘ouverture du foyer: vers l‘avant 50 cm, et 30 cm à gauche et à droite.

Distances de sécurité

Tout autour de la cuisinière il faut respecter une distance de sécurité suffisante par rapport aux objets inflammables (revêtements de bois, meubles, rideaux et autres). A proximité de la cuisinière les murs doivent être résistants au feu sur toute leur hauteur et sur une largeur d‘au moins 50 cm des deux côtés ou vers l‘avant au-dessus du foyer. (*Fig. 13*)

La distance de sécurité par rapport aux objets à protéger (par exemple murs inflammables, murs ayant des composants inflammables, éléments de cuisine suspendus et murs porteurs en béton armé) est d‘au moins 20 cm. (*Fig. 14*)

En cas de montage contre des matériaux combustibles ou d‘intégration dans des éléments de cuisine ou contre une cuisinière électrique ou un autre appareil, il faut prévoir une protection contre l‘incendie (ultérieurement ou montée à demeure) (*Fig. 15*).

La hauteur maximale des éléments d‘ameublement montés correspond dans ce cas à la hauteur de la cuisinière. Les éléments d‘ameublement ayant une hauteur supérieure doivent être posés avec une distance minimale de 30 cm.

Constructions supérieures

Au-dessus des cuisinières équipées d‘une **plaque de cuisson en acier** il est interdit de monter des éléments en raison du caractère ouvert des plaques de cuisson (couvercle du trou de cuisson)

Au-dessus des cuisinières à **plaque de cuisson en grès cérame** il faut respecter une distance mini de 75 cm, et assurer une ventilation arrière suffisante des éléments montés afin d‘éliminer les accumulations de chaleur.

Distances de sécurité par rapport au conduit de fumée

Lors du montage du raccord de conduit de fumée il faut respecter les distances suivantes par rapport aux objets inflammables:

- Distance aux murs 20 cm
- Distance au plafond 40 cm.

8. Raccordement au conduit de cheminée

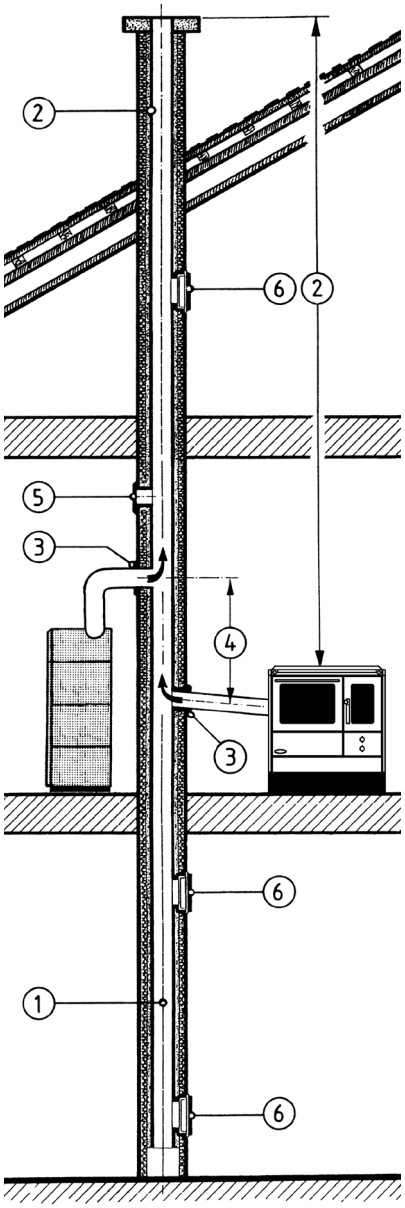


Fig. 16

Schéma du raccordement au conduit de cheminée (*Fig. 16*)

Pour garantir un fonctionnement sans problème il faut satisfaire à toutes les conditions pour une bonne combustion:
① Structure correcte de la cheminée: bonne isolation thermique, surfaces internes lisses, étanchéité.
② Dimensionnement correct du conduit: il faut calculer la section et la hauteur efficace en fonction du combustible et des contraintes
③ Raccordement correct du tuyau de fumée: étanchéité, pas de réduction de section, légèrement montant vers le conduit de cheminée, ne débordant pas à l'intérieur du conduit de cheminée.
④ En cas de raccordements multiples au conduit: respecter une distance mini de 60 cm.
⑤ Les raccordements inutilisés doivent être munis d'un couvercle étanche.
⑥ Les ouvertures de ramonage et de nettoyage sont la plupart du temps à la cave ou au grenier, et doivent toujours être tenues fermées. Contrôler les joints de temps à autre, et au besoin les remplacer!

Le conduit de cheminée

- Lors de la pose du tuyau de fumée il faut respecter les distances mini suivantes par rapport aux matériaux inflammables: murs 20 cm, plafond 40 cm.
- Le modèle et la constitution doivent correspondre aux prescriptions légales en vigueur.
- Avant le raccordement contrôler les défauts et les manques.
- Hauteur de conduit de cheminée efficace de 5 m (depuis la plaque de cuisson jusqu'à la sortie de la cheminée). En cas de hauteur inférieure il faut raccorder la cuisinière à l'aide d'un tuyau de fumée d'au moins 1 m à la verticale. Nous déconseillons le raccordement à une cheminée ayant une hauteur efficace inférieure à 4 m.
- Une section interne de section régulière, carrée ou ronde, isolée contre le refroidissement.
- On préfèrera les cheminées à éléments préfabriquées.
- Jugement de l'ensemble de l'installation à fumées selon DIN 4705 Parties 1 et 2, et Partie 3 pour les cheminées à raccordements multiples.

Raccordement Cuisinière - Cheminée

Le tuyau de fumée est le maillon de liaison entre la cuisinière et la cheminée. Lors de sa pose il faut également observer certaines indications:
- Il faut prévoir une possibilité de nettoyage du tuyau (ouverture de nettoyage, côté cuisinière, ...).
- Le diamètre du tuyau ne doit pas se réduire en direction du conduit de cheminée.
- Le tuyau ne doit pas dépasser à l'intérieur de la cheminée.
- Les tuyaux à la verticale non isolés ne doivent pas dépasser une longueur de 125 cm.
- Les sections horizontales de tuyaux de fumée ne doivent pas dépasser 1 m.
- En direction de la cheminée le tuyau ne doit pas descendre, mais monter légèrement.
- La liaison entre la cuisinière et la cheminée doit être stable et étanche. Il faut en particulier veiller à une étanchéité durable à l'endroit de liaison avec le conduit de cheminée.

Dépression de tirage indispensable

La valeur de dépression qui s'établi dans votre cheminée, mesurée en Pascal «Pa», est un indicateur de performance de votre cheminée. La dépression nécessaire au fonctionnement de votre cuisinière est indiquée dans le tableau des «Caractéristiques techniques» à la page 25 et sur la plaque signalétique de l'appareil.
Dans le cas de cheminée neuve on peut se fier aux indications (calculs) du constructeur, pour les modèles plus anciens demandez à votre ramoneur.

- Une dépression trop faible conduit à une combustion incomplète et donc à une formation plus importante de suie et de goudron dans la cuisinière et dans la cheminée.
- Au contraire, une dépression trop importante accélère la combustion, conduisant à des températures de fumées très importantes (dégradation de l'appareil) et à une consommation très importante de combustible.

9. Air de combustion

Votre ramoneur responsable ou votre installateur de ventilation vous renseignera volontiers sur les prescriptions ou exigences pour le fonctionnement conjugué de foyers, ventilations d'habitation et hottes d'extraction d'air!

Les dépressions sur le lieu de mise en place (par exemple installations de ventilation, hottes d'extraction, etc.) ou dans le réservoir à pellets (par exemple par des produits pneumatiques d'autres fabricants) peuvent influencer le fonctionnement de la cuisinière et de ses techniques de sécurité et sont donc à proscrire..

Faire marcher les hottes d'extraction en mode air ambiant. En cas de fonctionnement avec extraction il faut monter un dispositif de sécurité séparé (par exemple interrupteur à contact pour fenêtre, surveillance de dépression) assurant une alimentation d'air suffisante.

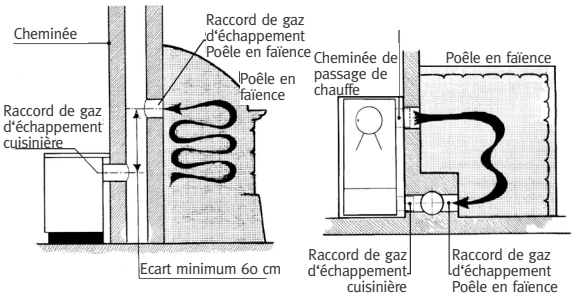
Fondamentalement, l'appareil fonctionne en dépendance de **l'air ambiant,** c'est à dire que l'air nécessaire à la combustion est retiré au local où se trouve l'appareil. Cet air doit être remplacé dans la pièce par une ouverture vers l'extérieur. Pour cela prévoir une ouverture de diamètre 10-15 cm dans un mur externe de la pièce. Il faut, à l'extérieur, fixer une grille de protection. Si l'endroit est soumis à des vents violents ou intempéries il faut prévoir une protection contre le vent et la pluie.

S'il n'est pas possible de réaliser une ouverture vers l'extérieur dans la pièce de mise en place, on peut la pratiquer dans une pièce adjacente. La pièce voisine doit toujours être reliée à la pièce de mise en place par une grille de ventilation.

Si dans la même pièce se trouvent d'autres appareils de chauffage les ouvertures d'alimentation d'air de combustion doivent avoir un débit suffisant pour permettre le fonctionnement correct de tous les appareils.

Dans le cadre de l'acceptation le ramoneur doit vérifier si l'alimentation d'air de combustion est suffisante /l'ensemble de l'installation.

10. Elément de passage de chauffe (non REGA et LHS 40/50)


Cheminée
Raccord de gaz d'échappement Poêle en faïence
Poêle en faïence
Raccord de gaz d'échappement cuisinière
Ecart minimum 60 cm
Cheminée de passage de chauffe
Poêle en faïence
Raccord de gaz d'échappement cuisinière
Raccord de gaz d'échappement Poêle en faïence
Fig. 17

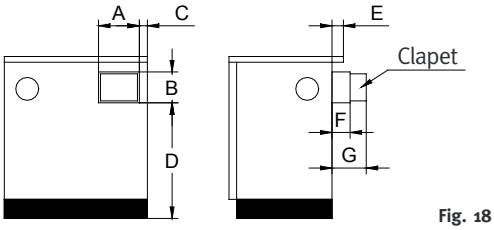


Fig. 18

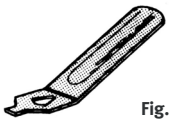


Fig. 19

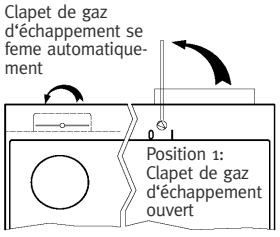


Fig. 20

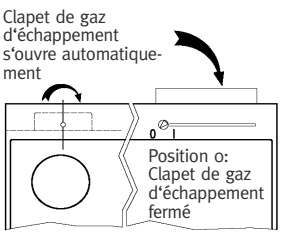


Fig. 21

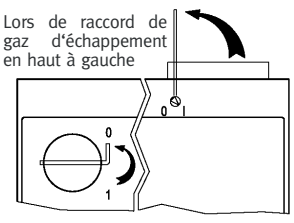


Fig. 22

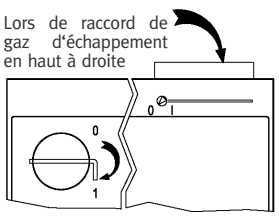


Fig. 23

Sur demande, nos cuisinières du type LHS sont équipées d'une Cheminée de passage de chauffe. La cheminée se trouve toujours à l'arrière de la chambre de chauffe, le raccord de gaz d'échappement peut avoir lieu à partir de l'arrière, du côté ou du haut et est à adapter avec le poêle en faïence (*Fig. 17*).
Lors du raccord elément de passage de chauffe ainsi que lors de l'utilisation, vous devrez également observer quelques points – qui divergent de la cuisinière de série. Le décendrage de la grille se fait à la main, moyennant tisonnier!

Dimension (*Fig. 18*)

	A	B	C	D	E	F	G
LHS 60	153	148	49	612	60	100	150
LHS 75	214	162	42	607	60	95	205
LHS 90	214	162	42	607	60	95	205
LHS 105	214	162	42	607	60	95	205

Utilisation de l'élément de passage de chauffe

L'ouverture et la fermeture du clapet de passage de chauffe a lieu avec la clé d'inversion de passage de chauffe à partir du cadre de cuisinière. *(Fig. 19)*.

ELÉMENT DE PASSAGE DE CHAUFFE AVEC RACCORD DE GAZ D'ÉCHAPPEMENT À L'ARRIÈRE OU AU CÔTÉ

Service passage de chauffe

Ouvrir clapet de passage de chauffe (mettre clé de service de passage de chauffe sur 1) Clapet de gaz d'échappement se ferme automatiquement! (*Fig. 20*)!

Service de chauffe et de cuisson

Fermer clapet de chauffage (mettre clé de chauffage sur 0). Clapet de gaz d'échappement s'ouvre automatiquement! (*Fig. 21*)!

ELÉMENT DE PASSAGE DE CHAUFFE AVEC RACCORD DE GAZ D'ÉCHAPPEMENT EN HAUT

Service passage de chauffe

Ouvrir clapet de passage de chauffe (mettre clé de passage de chauffe sur 1)
Fermer clapet de gaz d'échappement séparément (*Fig. 22*)!

Service de chauffe et de cuisson

Fermer clapet de passage de chauffe (mettre clé de passage de chauffe sur 0).
Fermer clapet de gaz d'échappement séparément (*Fig. 23*)!

11. Unité de chauffage central (équipement spécial non REGA et LHS 40/50)

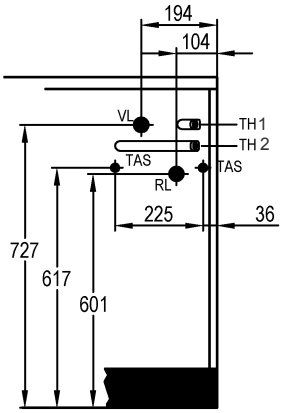
Attention! Sur les appareils de chauffage central il faut effectuer un raccordement conforme au circuit d'eau!

Le raccordement à l'installation de chauffage ainsi que la mise en service doivent être réalisés exclusivement par une entreprise agréée!

La partie la plus basse du circuit d'eau doit être équipée d'un robinet de vidange!

Pour le raccordement du chauffage nous recommandons notre kit d'installation, disponible dans les accessoires.

Ce kit comprend une **élévation de la colonne retour**, un **vase d'expansion**, une **Pompe de circulation** avec un **thermostat de pompe** et une **purge d'air automatique** qui sont montés économisant l'espace.



VL	Chauffage entrant 5/4" (filet femelle)
RL	Chauffage retour 5/4" (filet femelle)
TAS	Arrivée ou écoulement de sécurité thermique d'écoulement 1/2" (filet extérieur)
TH 1	Sonde de thermostat pompe Ø 8,8 mm (intérieur)
TH 2	sensor du thermostat TAS 1/2" (filet femelle)

Fig. 24

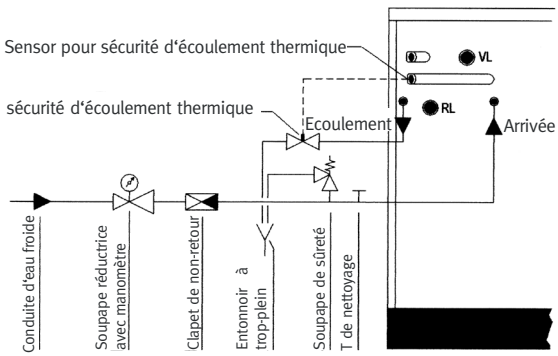


Fig. 25

L'écart entre les répartiteurs d'entrée et de sortie de l'échangeur de chaleur ne doit pas être inférieur au diamètre nominal du raccordement.
La conduite d'entrée ne doit pas pouvoir être fermée manuellement et la colonne de sortie doit être libre.

Pour le raccordement de la sécurité thermique d'écoulement il faut respecter les prescriptions de la DIN EN 12828!

Le type de cuisinière LHS-Z est équipé d'un élément de chauffage central (puissance calorifique nominale 5 kW) et est a chauffer au bois. Des caractéristiques techniques qui divergent sont indiqués dans le tableau ci-dessous.
Lors du raccord de l'élément de chauffage central ainsi que lors de l'utilisation, vous devrez également observer quelques points – qui divergent de la cuisinière de série. Le décendrage de la grille se fait à la main, moyennant tisonnier!

Raccord chauffage

La chaudière est apte et admise à la production de chaleur pour les installations de chauffage d´eau chaude avec une température d´eau chaude retour jusqu´à 95 degrés et une surpression lors du fonctionnement de 3 bar.
L'appareil doit être installé suivant le manuel et les normes nationales et européennes en vigueur ainsi que selon les prescriptions locales.

A observer également:

Les directives des installations de chauffage individuelles, Les décrets nationaux de la construction, Les prescriptions locales de la construction, Les prescriptions commerciales et de lutte contre l'incendie, Les directives de protection de l'environnement, Les prescriptions du fournisseur local d'énergie électrique

Après avoir réalisé les travaux de raccordement il est nécessaire de faire un essai, où seront réglés l'ensemble des dispositifs de commande et de sécurité, et leur fonctionnement doit être contrôlé.

Elévation de colonne retour

Des températures de fonctionnement trop basse, c'est à dire des températures de colonnes aller et retour, réduisent fortement la durée de vie de la cuisinière. Quand on atteint une valeur inférieure au point de rosée de la condensation se forme à la surface de la chaudière, cette eau de condensation contient plus ou moins de substances chimiques agressives qui accélèrent la corrosion. Ces températures inférieures au point de rosée s'observent le plus souvent sur les chauffages à basse température (température de la colonne retour inférieure à 25 °C), en cas de chauffage sans mitigeur, en cas de fonctionnement à très faible charge thermique dans les périodes de transition et en cas de fonctionnement continu à faible charge thermique à cause d'un surdimensionnement de la chaudière.
C'est pourquoi la température de la colonne retour doit atteindre au moins 55 °C au raccord de retour de la chaudière. La température idéale de retour à l'entrée de la chaudière est de 60 °C. L'élévation de colonne retour (**la pompe d'élévation de colonne retour doit être montée dans la colonne retour**) doit être montée au plus près de la chaudière, afin que la température de mélange sur la vanne de mitigeur corresponde à celle de la température retour à la chaudière.

Thermische Ablaufsicherung

L'échangeur de chaleur sert de sécurité contre la surchauffe de la chaudière quand la pompe est arrêtée et ne doit pas être utilisé pour les besoins d'eau chaude domestique! Ce dispositif de sécurité doit rester accessible après le montage. Pour contrôler le fonctionnement de la sécurité thermique d'écoulement il faut que l'écoulement soit visible, c'est pourquoi il faut utiliser un entonnoir d'écoulement! (*Fig. 25*)
Il faut au moins une fois par an vérifier le bon fonctionnement de la sécurité thermique d'écoulement. Pour cela il faut presser le capuchon rouge contre la soupape, de l'eau doit s'écouler dans l'entonnoir d'écoulement. Si la soupape de sécurité fuit il faut nettoyer le joint et le siège de soupape. De même il faut contrôler au moins une fois par an l'entartrage des dispositifs de sécurité.

Vase d'expansion

Si le circuit d'eau de la chaudière n'est pas directement relié à un circuit de chauffage avec un vase d'expansion il est nécessaire de le relier à un vase d'expansion séparé (de construction agréée. Le montage et le calcul de dimension du vase d'expansion doivent être réalisés selon les normes DIN EN 12828 et DIN EN 13831. Le vase d'expansion doit être monté dans un local à l'abri du gel. Pour plus de détails (par exemple température maxi de fonctionnement, etc.) consulter les indications du constructeur.

Soupape de sécurité

Il faut monter une soupape de sécurité comme dispositif de sécurité contre les surpressions. la sortie de la conduite d'échappement doit rester visible, c'est pourquoi il faut utiliser un entonnoir d'écoulement!

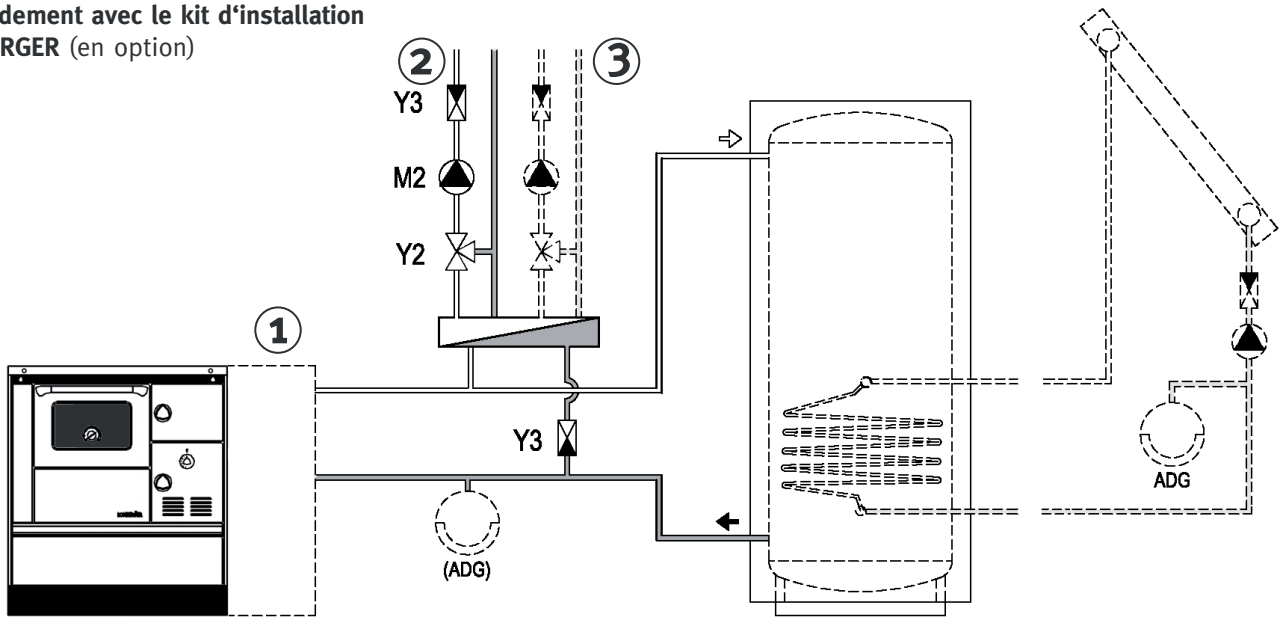
Purge d‘air

Sur le coude de raccordement de la colonne aller de la chaudière il faut monter une purge d‘air automatique, afin de garantir une purge d‘air correcte de la chaudière ainsi que du circuit de chauffage central.

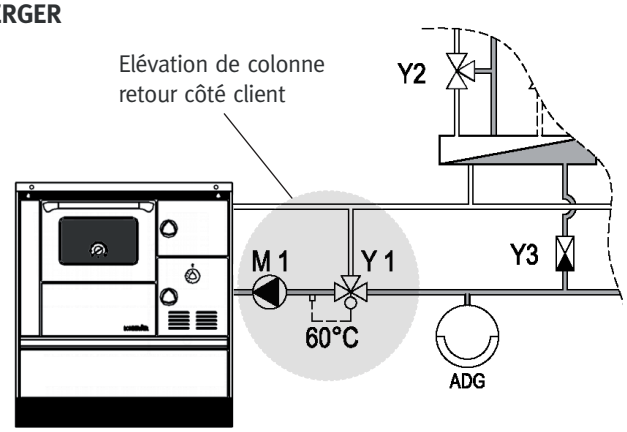
Exemple de raccordement

Le graphique ci-dessous représente le schéma d‘une installation de chauffage. Les organes de fermeture, de purge d‘air et techniques de sécurité ne sont pas représentés. Ces dessins sont un exemple simple et indicatif qui ne remplace pas une planification précise qui tient compte des exigences du chantier spécifique, et des dispositifs hydrauliques et des techniques de sécurité.

Raccordement avec le kit d‘installation LOHBERGER (en option)



Raccordement SANS le kit d‘installation LOHBERGER



Légende:

1	Kit d‘installation
	Elévation de colonne retour intégré
	Pompe de circulation
	Purge d‘air automatique
	Sécurité thermique d‘écoulement
2	Circuit de chauffage
3	Autre circuit de chauffage ou circuit d‘accumulateur d‘eau
Y1	Distributeur thermique 3 voies
Y2	Mitigeur 3 voies
Y3	Clapet anti-retour
M1	Pompe de circulation pour le chargement du réservoir tampon
M2	Pompe du circuit de chauffage
ADG	Vase d‘expansion

12. Bol à pression (équipement spécial, non REGA et LHS 40/50)

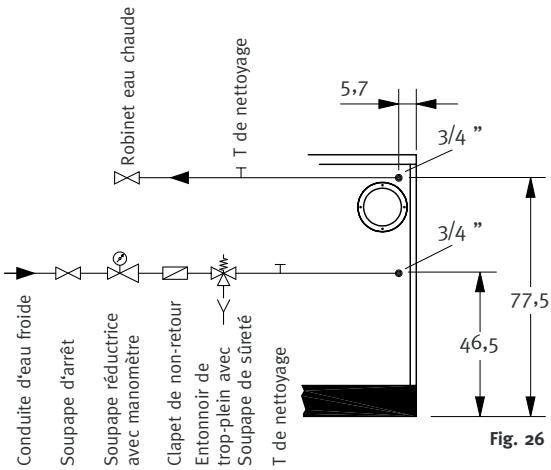


Fig. 26

Sur demande, lors des types LHS 90 et LHS 105, un Bol à pression galvanisé, renfermant 12 ou 16 litres est incorporé.
Les raccords pour eau chaude et eau froide (3/4“ chacun) se trouvent à l’arrière de la cuisinière. (*Fig. 26*).

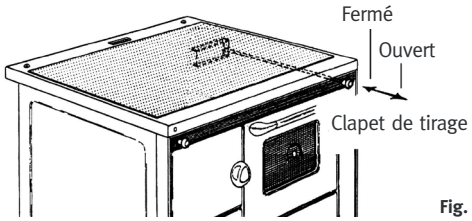


Fig. 27

Attention: Le clapet de tirage ne doit être ouvert que pendant la phase de démarrage. Si le clapet est ouvert en fonctionnement normal cela entraîne une surchauffe de la cuisinière et donc des dégradations sur des pièces de l'appareil. D'autre part l'ouverture du clapet entraîne une augmentation de la consommation de combustible.

Sur les appareils LHS 40 et 50, le parcours des gaz est très court, il n'y a donc pas de clapet de tirage.

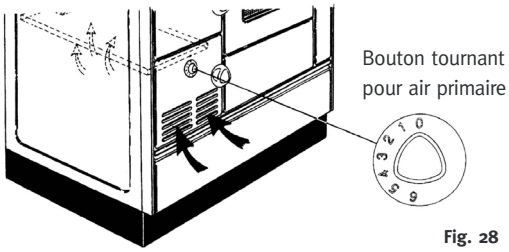


Fig. 28

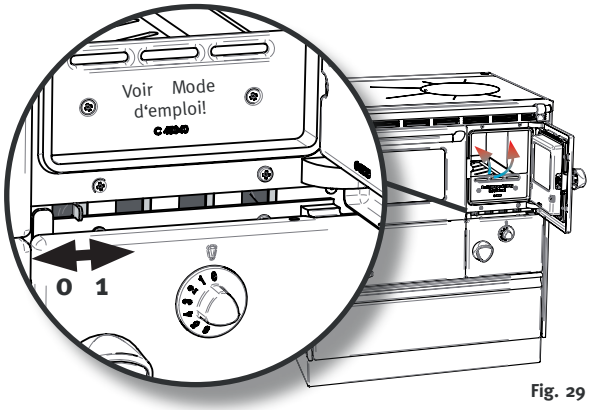


Fig. 29

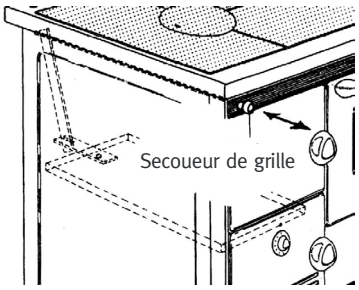


Fig. 30

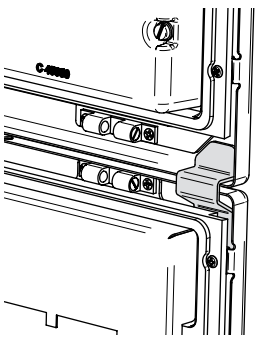


Fig. 31

Accessoires inclus

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil, celui ci est livré avec un gant de protection thermique, et une clé multi usage.

Clapet de tirage

La commande du clapet de tirage ou « préchauffage » est située sur le cadre de la cuisinière près du four et à l'opposé du foyer (*Fig. 27*).
En tirant le bouton, le clapet de préchauffage est ouvert, les gaz chauds effectuent le plus court chemin vers le tuyau d'évacuation des fumées. Cette position ne doit être maintenue que quelques minutes. Le clapet doit ensuite être fermé pour obtenir un chauffage correct. En position fermé le clapet dirige les gaz chauds autour du four avant d'être évacué dans le tuyau d'évacuation.

Régulation d'air

L'appareil LHS est équipé d'un régulateur de puissance automatique. De cette manière il est possible de «limiter» le volume d'air de combustion. Cela n'a cependant qu'une influence limitée sur les performances. Un chargement de combustible trop important ne peut pas être compensé par ce moyen. Une certaine quantité de combustible doit recevoir un certain apport d'oxygène pour une combustion optimale. Si le bois reçoit une trop faible quantité d'air pour pouvoir brûler proprement et efficacement, l'appareil produira un niveau d'énergie moins important (l'appareil est protégé contre toute surchauffe) – mais le gaz de bois inutilisé s'échappera dans la cheminée;

Conséquence: une efficacité réduite et une grande pollution de l'environnement.

Remède: charger la cuisinière uniquement avec la quantité de bois recommandée.

Régulateur d´air primaire

L´amenée d´air primaire nécessaire pour la combustion est à régler avec le bouton de la porte des cendres. (*Fig. 28*). C´est ainsi qu´est définie la vitessse de combustion et par conséquence la puissance calorifique de la cuisinière.
Réglé sur „0“, le régulateur est fermé, aucun air de combustion n´y est conduit. Réglé sur „1“ une amenée d´air minime a lieu, celle-ci est à choisir pour le fonctionnement de longue durée. Le bouton réglé sur „6“ signifie amenée d´air maximale, surtout nécessaire en période de préchauffage.
Réglages d´air voir tableau page 17.

Régulateur d´air secondaire

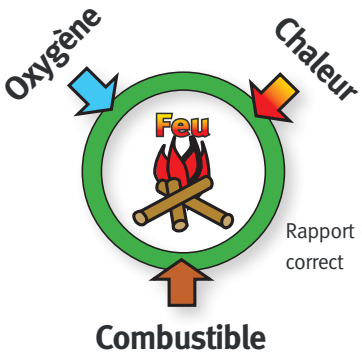
Grace à l'arrivée d'air secondaire (jusqu'en haut de la combustion du bois) les rejets sont très peu polluant sur l'environnement. Une partie de l'air secondaire s'écoule le long de la vitre du foyer (en option) et fournit ainsi une vue claire sur les flammes.
Réglez l'air secondaire avec le levier qui se trouve sous la porte du foyer (*Fig. 29*).
Lorsque le levier est placé sur la position 0 (fonction four), vous réduisez le flux d'air secondaire ; en position 1 vous l'augmentez. Voir pagepage 17.

Commande de décendrage (LHS 60-105)

A l'aide du bouton qui se trouve au-dessus de la porte du foyer, vous actionnez la grille et les cendres tombent dans le cendrier (*Fig. 30*). Cette fonction est recommandée avant chaque remise de combustible. Veuillez vider régulièrement le tiroir de cendrier, la grille est à nettoyer à fond 1-2 fois par semaine.

Sécurité de la porte du cendrier

Une attache est montée à l'intérieur de la porte du cendrier. Grâce à celle-ci, la porte du cendrier peut être ouverte uniquement avec la porte de foyer ouverte. Cela empêche une surchauffe de la cuisinière par erreur. Il est strictement interdit d'enlever cet élément de sécurité.



Rapport de quantités correct

Conditions pour la combustion

Sont nécessaires:

- Un matériau combustible en quantité suffisante
- Un agent d'oxydation, en général de l'oxygène
- De la chaleur pour obtenir la température d'allumage, ou l'entretien d'une température minimale de combustion
- Le rapport de quantité correct de matériau combustible et d'air ambiant ou de gaz réactif.

L'opération de combustion

On découpé l'opération de combustion en trois phases:

1. PHASE DE SÉCHAGE

Pendant cette phase l'eau contenue dans le bois est vaporisée. Cela se produit à une température d'environ 100 °C. Pendant la phase de démarrage il faut approvisionner le bois en air chaud (grâce à des buchettes). En raison du séchage les morceaux de bois rétrécissent jusqu'à produire des fissures qui elles-mêmes accélèrent le séchage.

2. PHASE DE DÉGAZAGE

Après le séchage s'enclenche une phase de dégazage du bois à une température supérieure à 100 °C jusqu'à 300 °C. A partir de la substance du bois se dégagent des gaz inflammables de compositions chimiques différentes (hydrocarbures). La combustion de ces substances volatiles, qui représentent environ 80 % des substances du bois, est reconnaissable à de longues flammes jaunes qui sortent du bois. La véritable combustion débute avec l'inflammation des gaz produits à environ 225 °C (température d'allumage) et la libération de chaleur. Il faut aussi pour cela une alimentation suffisante en oxygène. A environ 300 °C le sommet de la combustion est atteint. A ce moment se dégagent de grandes quantités de chaleur avec des températures de flammes jusqu'à 1100 °C.

3. PHASE DE BRÛLAGE

Après la combustion des substances volatiles c'est le charbon de bois qui brûle. Ce dernier se gazéifie à des températures d'environ 500 à 800 °C et se consume sans formation de suie. Cette opération est reconnaissable à des flammes courtes et diaphanes.

Sur un seul morceau de bois on peut observer les trois phases simultanément de l'intérieur vers l'extérieur.

Combustion propre

La première condition pour une combustion à faibles émissions nocives est l'utilisation de bois sec.
La phase de démarrage, ou apparaissent en majeure partie des produits de décomposition, doit se dérouler le plus rapidement possible en utilisant des buchettes de bois afin de parvenir à une plage de hautes températures.
La réduction de l'apport d'oxygène pendant la phase de dégazage peut se révéler particulièrement néfaste du point de vue des émissions nocives, car le dégazage du bois continue même sans apport d'oxygène et sans formation de flamme (combustion à basse température). De cette manière on peut brûler une grande partie des substances du bois sans gain de chaleur, et celles-ci s'échappent dans l'atmosphère en pure perte et non brûlées, ou se déposent sous forme de goudron ou de suie sur les parois du foyer ou des voies d'évacuation des gaz de fumée.
Même pendant la phase de brûlage il ne faut pas fermer complètement l'arrivée d'air frais car le danger existe de formation de monoxyde de carbone. Par la suite il ne faut pas charger trop de bois. La quantité de bois doit toujours être adaptée aux besoins de chauffage.

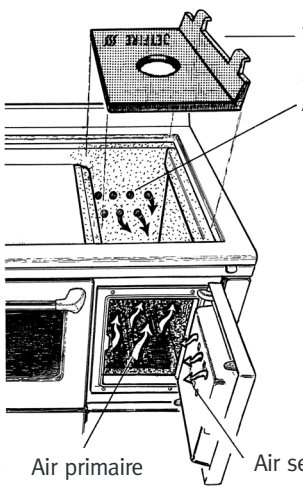


Fig. 32

Plaque de concentration de flamme - JETIFIRE

La plaque de concentration de flamme JETIFIRE, en tant que couverture de la chambre de combustion (*Fig. 32*) et en liaison avec l'alimentation d'air secondaire en provenance de la porte du foyer, permet une température de combustion plus importante et donc un brûlage plus faible en émissions nocives et plus efficient. Cette plaque de concentration de flamme doit, comme d'ailleurs la cuisinière, être lib´rée de temps en temps des résidus de combustion. Lorsqu'on remet la plaque de concentration de flamme en place il faut respecter le positionnement correct.

15. Combustibles

Fig. 33

Stockage du bois	Stockage du bois %	Valeur calorifique kWh/kg
Après l'abattage	50	~2,3
Stockage d'un hiver	40	~2,7
Stockage d'un été	18-25	~3,4
Sec comme l'air	15-20	~4,2

Tableau 1

L'appareil n'a pas été prévu pour de tels matériaux, des dommages sur l'appareil sont possibles qui ne sont pas couverts par la garantie.

Combustibles appropriés

BOIS

Les buches (*Fig. 33*) doivent avoir un taux d'humidité d'environ 20 % du poids à sec, une longueur de 1/3 m et fendues. Ainsi les buches s'allument rapidement et procurent un meilleur rendement que les grosses buches à quantité égale. Il est préférable de stocker à l'extérieur l'épicéa, sapin ou l'aulne pendant au moins 2 ans, et les bois durs plutôt 3 ans (sous abri!). L'influence du taux d'humidité du bois sur la **valeur calorifique** est indiquée dans le *Tableau 1*:

Combustibles inappropriés

Bois humide, chutes d'écorce, sciure de bois, bois haché menu, ramilles, laine de bois, copeaux de bois. Utiliser du papier uniquement en petites quantités pour l'allumage. Leur combustion provoque des émissions nocives, de grandes quantités de cendres, par contre la valeur calorifique reste faible.

Combustibles interdits

Bois traités en surface (contre-plaqué, laqués, imprégnés, etc.), bois pressé, déchets de tous types (emballages), matières synthétiques, journaux, caoutchouc, cuir, textiles, etc. La combustion de ces matériaux provoque de graves dégâts sur l'environnement et la loi l'interdit.
D'autre part ils peuvent endommager la cuisinière et la cheminée. De même que la combustion d'autres matériaux charbonneux est interdite.

16. Mise en service

Après avoir effectué la mise en place et les travaux de raccordement et avant la première mise en service il faut encore effectuer les opérations suivantes:

- Plaque de cuisson en acier: tout autour du châssis de la cuisinière il faut laisser un espace de 2 mm, sinon le chauffage peut provoquer une coloration du châssis!
- Ouvrir les portes du foyer et du cendrier, retirer le tiroir à cendres et prendre la clé à usages multiples.
- Il faut retirer de la plaque de cuisson en acier le produit anticorrosion (voir page *21*)
- Pour un processus de combustion optimale un apport en air frais est très important. Par conséquent, avant l'allumage la pièce doit être bien ventilée.
- Pour les poêles avec unité de chauffage central veuillez bien contrôler avant chaque utilisation sur la partie opérationnelle du système de chauffage (niveau d'eau, eau sous pression, température, Vannes, dispositifs de sécurité, ...)!

Après vous être familiarisé avec la commande de la cuisinière, vous pouvez effectuer la première mise en service.

Veuillez fermer la porte du cendrier et le clapet de préchauffage après chaque préchauffage (env. 15 minutes).

La porte du foyer et du cendrier doivent toujours être fermées, sauf pour l'allumage, le ravitaillement, et le décendrage. Ceci pour empêcher la fuite de gaz chauds.

Démarrage

- Ouvrir le clapet de tirage, placer le régulateur d'air primaire (bouton tournant) sur 6 et ouvrir complètement la tirette pour l'air secondaire.
- Ouvrez la porte du chauffage
- Posez 2-3 petites bûches ou de la laine de bois sur la grille.
- Mettez un peu de laine de bois et 2 bûches audessus, allumez et posez ensuite une bûche moyenne sur le tout.
- Fermez la porte du chauffage et laissez brûler vivement. En cas de dégagement de fumée à cause d´une faible propulsion dans la cheminée (temps, période transitoire ...), vous pouvez ouvrir un peu la porte des cendres.

Remettre du combustible

Après le préchauffage remettez plus de combustible selon le tableau (voir réglages d´air, *„Tableau 3“ à la page 17*))

- Réglez le régulateur d´air primaire sur 1
- Réglez le régulateur d´air secondaire selon la puissance nécessaire

Pour remettre du combustible nous vous conseillons:

- De courts intervalles (toutes les 30 – 50 minutes)
- De mettre 2 – 3 petites bûches (correspond à 1-2 kg)

Réglages d‘air de combustion / Remplissage

Le *Tableau 2*présente les réglages d‘air de combustion recommandés (après avoir atteint la température de fonctionnement). Les réglages d‘air sont des valeurs indicatives. Le réglage d‘air de combustion devant couvrir les besoins de chaleur de la pièce doit être déterminé par la pratique.
Les quantités de chargement et durées de combustion sont indiquées au *Tableau 3*.

Combustible	Puissance nominale (~12 Pa)	
	Air primaire	Air secondaire
Bois d‘épicéa	3	1/2 ouvert
Bois de hêtre	3	1/2 ouvert

Tableau 2

Combustible / Mode de feu	Charge	Durée de combustion
Bois de hêtre / Puissance nominale	env. 2 kg (2-3 buches)	env. 60 min.

Tableau 3

Chauffage

Lorsque sur la grille il n‘y a plus que des braises il faut rajouter du combustible bien réparti sur toute la grille. Pour cela il faut égaliser le lit de braises régulièrement et ensuite disposer le nouveau combustible.

Hauteur de chargement du combustible

Veuillez noter qu‘il faut charger votre cuisinière jusqu‘au dessous des ouvertures d‘air secondaire sur les parois latérales et sur la paroi arrière du foyer, ou pas au-dessus des ouvertures d‘air de la grille fixe derrière la porte du foyer, sinon la circulation d‘air peut être interrompue dans la chambre de combustion. Sur les cuisinières avec vitre il se produit dans ce cas une formation de suie et la vitre se trouble (céramisation - pas de garantie!), et sur tous les appareils en tout cas la combustion reste incomplète et non efficiente; **rendement réduit.**

Cuisson

Le mieux est de cuire sur une plaque de cuisson chaude, non ardente. Une surchauffe signifie un gaspillage de combustible. La température maximale de la plaque de cuisson est située au-dessus de la partie chauffante (au-dessus de la plaque à concentration de flammes JET|FIRE). Cette partie se prête donc très bien pour chauffer rapidement.
Les zones excentrées peuvent être utilisées pour laisser mijoter ou bien pour garder au chaud. Le mieux serait d´utiliser des casseroles avec fond solide et plat et un couvercle adapté.

Pâtisserie et rôtir

Pour la pâtisserie et les rôtis on nécessite une chaleur régulièrement répartie. Pour obtenir cette régularité et une température suffisante il faut que le four soit préchauffé pour le produit à cuire avec le clapet de tirage fermé. Lorsque la cuisinière est à la température désirée, introduire le produit à cuire.
Il ne faut cependant pas laisser le foyer uniquement avec des braises très rouges, il est préférable de déposer régulièrement du combustible en petites quantités. La température de four désirée peut être atteinte en modifiant l‘alimentation d‘air de combustion (air secondaire et air primaire). Il faut déposer les moules à gâteau de grande hauteur sur les glissières les plus basses. Tous les gâteaux en moule doivent être cuits à chaleur moyenne (180-200 °C). Quand on veut faire des biscuits plats sur plaque à pâtisserie ou des petits gâteaux on peut les disposer sur les deux glissières. Pour ces derniers nous conseillons une température de cuisson plus importante (200-220 °C). Pour rôtir on a besoins de température nettement supérieures, il est donc indispensable de préchauffer.

Chauffer pendant l‘intersaison

Chauffer pendant l‘intersaison Quand les températures extérieures dépassent 15 °C, il est possible que l‘on obtienne un feu moins chaud en raison de la réduction de dépression dans le conduit de cheminée. Ce phénomène entraîne une formation plus importante de suie dans les conduits de fumée de la cuisinière et dans la cheminée.

Il faut donc augmenter l‘alimentation d‘air primaire, tisonner plus souvent et charger plus souvent du combustible (petites buches) afin de réduire la formation de suie pendant l‘intersaison.

Faite contrôler régulièrement votre appareil par un spécialiste (installateur, ramoneur, service client Lohberger).

Il est particulièrement important pour la sécurité de fonctionnement, la rentabilité et le maintien de la valeur de la cuisinière de la soumettre à une maintenance et un entretien ou nettoyage réguliers, ainsi que les conduits de fumée et conduit de raccordement, et aussi la cheminée.
Après chaque période de chauffage ainsi qu'après une longue pause de fonctionnement il est nécessaire d'effectuer un nettoyage en profondeur (voir **Indications importantes** page 4). Et plus souvent en cas d'usage intensif ou d'emploi de combustible de moindre qualité!

- Retirer la plaque de cuisson et la nettoyer, en particulier la face arrière! L'arrière des plaques cérame doit être nettoyé avec une balayette et des plaques en acier à l'aide d'une brosse métallique.
- Retirer la grille et la brosser. Libérer les rainures de grille bouchées.
- Déposer les tuyaux de fumée et les brosser.
- Gratter à l'aide du tisonnier les parois du foyer et le raccord de conduit de fumée.
- Brosser et contrôler le fonctionnement du clapet de tirage et son support.
- Retirer le tiroir à cendres et le vider. Balayer le logement du tiroir.
- Gratter à l'aide du tisonnier les conduits d'air de tirage accessibles après avoir retirer le couvercle de nettoyage.
- Contrôler les joints de la plaque de cuisson et du couvercle de nettoyage, au besoin les remplacer.
- Avec une brosse métallique brosser les rainures d'air secondaire sur le cache de la porte de foyer.
- Pour le nettoyage des surfaces chromées, anodisées ou émaillées, utiliser un produit nettoyant doux (non alcalin) et des instruments qui ne grattent pas. De même pour le nettoyage du four.
- Lors de la remise en place des différentes pièces de la cuisinière (conduit de fumée, plaque de cuisson, grille, couvercle de nettoyage, tiroir à cendres) il fautfaire attention au positionnement correct et/ou à l'étanchéité.
- Quand on repose la plaque de cuisson il faut faire attention de la disposer avec un jeu de 2 mm par rapport au châssis sur tout le périmètre!

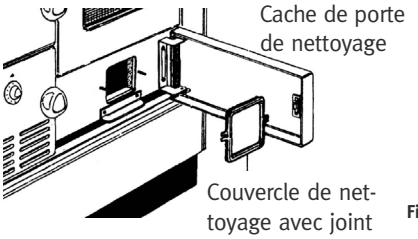


Fig. 34

Ouverture de nettoyage (LHS 60-105)

Le cache de la porte de nettoyage est muni d'un système à encliqueter et pivotant (*Fig. 34*). Le couvercle de nettoyage qui se trouve derrière est fixé sur la cuisinière à l'aide de 2 écrous papillon qui doivent être dévissés pour le nettoyage. Avant de remettre le couvercle il faut contrôler l'étanchéité du joint et le remplacer si nécessaire.

Nettoyage avec l'aspirateur

Laisser refroidir complètement l'appareil, et aspirer avec l'aspirateur muni d'un embout spécial pour les cendres – Danger d'incendie!

Nettoyage du conduit de fumée de raccordement

Pour cela il faut soulever la plaque de cuisson et nettoyer le raccord de fumée et le tuyau de fumée de raccordement avec une brosse appropriée ou avec un aspirateur (uniquement relié à une boîte à cendres – danger d'incendie). Les tuyaux de fumée de plus grande longueur ainsi que les conduits coudés doivent être munis d'une trappe de nettoyage.

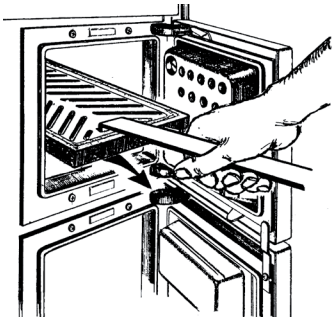


Fig. 35

Grille

On peut libérer facilement la grille de ses cendres à l'aide du secoueur. Si cependant les rainures d'air sont bouchées par des scories, des croûtes ou autres résidus de combustion, il faut sortir la grille et la nettoyer. Pour cela ouvrir la porte du foyer et du cendrier, retirer le cendrier et soulever la grille par dessous et la retirer par la porte du foyer. (*Fig. 35*).
Après son nettoyage il faut introduire la grille par la porte du foyer jusqu'aux briques de chamotte à l'arrière et la laisser descendre, puis de nouveau la repousser jusqu'au fond. Utiliser le secoueur.

La cendre peut encore contenir des braises: il faut vider la cendre uniquement dans un récipient en tôle!

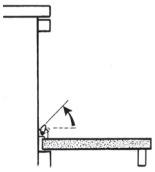


Fig. 36

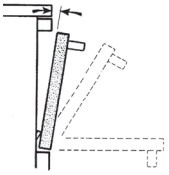


Fig. 37

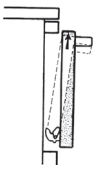


Fig. 38

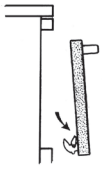


Fig. 39

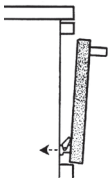


Fig. 40

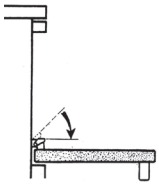


Fig. 41

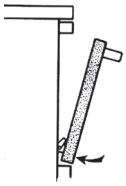


Fig. 42

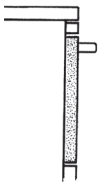


Fig. 43

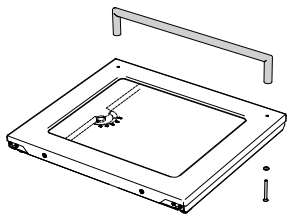


Fig. 44

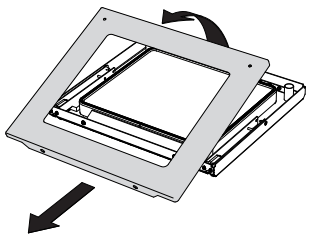


Fig. 45

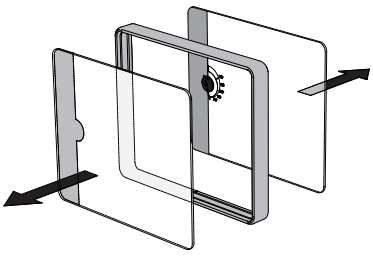


Fig. 46

Cendrier

Vider le cendrier régulièrement et selon les nécessités. le cône de cendres ne doit pas boucher les ouvertures d'air primaire dans le cendrier – alimentation d'air primaire.

Porte du four

Pour faire refroidir le four on peut bloquer la porte dans une position à env. 70 °. On peut retirer complètement la porte du four. C'est un avantage pour un nettoyage en profondeur du four.

Dépose de la porte du four

- Ouvrir porte et lever agrafes (*Fig. 36*).
- Fermer porte du four jusqu'à 5 mm (*Fig. 37*)
- Lever légèrement en cette position (*Fig. 38*).
- et enlever vers le bas (*Fig. 39*).

Accrocher la porte du four

- Insérer charnières dans ouvertures correspondantes (*Fig. 40*).
- Ouvrir porte doucement et fermer agrafes en appuyant dessus (*Fig. 41*).
- Arrêter d'un coup (*Fig. 42*).
- Fermer la porte et contrôler son bon emplacement! (*Fig. 43*).

Nettoyage de la porte vitrée du four

En cas de surchauffe de l'appareil ou en cas de joint détérioré il se peut que la face interne de la vitre du four s'opacifie. Pour le nettoyage suivre les indications suivantes:

- Démonter la porte du four selon les indications ci-dessus et la poser sur un plan propre, dévisser les fixations de la poignée (2x) et retirer cette dernière (*Fig. 44*).
- Rabattre vers l'avant le cache de la porte du four par le côté de la poignée et le retirer (*Fig. 45*).
- Retirer l'ensemble du vitrage, retirer le joint en silicone (*Fig. 46*).

ATTENTION: Bien observer la position de montage du joint de silicone!

- Nettoyer la vitre avec précaution, utiliser pour cela un nettoyant doux (par exemple eau savonneuse) et un chiffon doux.
- Effectuer le remontage dans l'ordre inverse.

Nettoyage de la porte vitrée du foyer

Nettoyer la vitre de la porte du foyer avec un nettoyant doux (par exemple eau savonneuse) et un chiffon doux.

En cas de conditions atmosphériques défavorables, de combustible inapproprié ou d'une manipulation non conforme il se peut que la vitre de la porte du foyer s'opacifie. Pour son nettoyage suivre les instructions suivantes:

- Ouvrir la porte du foyer.
- Dévisser les 2 vis maintenant le cadre de la vitre de la porte du foyer.
- Enlever soigneusement les éléments vitrés.

Remontage

- Effectuer le remontage dans l'ordre inverse.
- Le remontage de la vitre doit s'effectuer dans l'ordre inverse du démontage.

- Ne jamais utiliser de produits nettoyant à récurer ou abrasifs comme par exemple des vaporisateurs pour décaper grils et fours, des produits détachant ou à dérouiller, des éponges à récurer.
- Des rayures peuvent se produire également par le frottement de pots, par exemple sur des grains de sable provenant de légumes que l'on a épluché au-dessus de la plaque de cuisson.
- Les fonds de pots et de poêles peuvent comporter des bords coupants ou des bavures laissant des traces désagréables ou des rayures sur la surface céramique. Cela s'applique plus particulièrement pour les pots en fonte d'acier et en émail.
- Il faut toujours déposer les pots avec un fond propre et sec. Eviter de faire cuire des pots en émail vides.
- Sur la plaque en CERAN® ne poser pas de pots en aluminium (souvent trop mous)! Car le verre céramisé est nettement plus dur que la plupart des alliages d'aluminium, et le frottement de ces derniers peut provoquer des stries indésirables sur la surface céramique et qui une fois brûlées sont presque impossible à éliminer.
- Il faut éloigner de la surface de cuisson tout ce qui pourrait fondre, par exemple les matériaux synthétiques, particulièrement le sucre et les mets à fort taux de sucre.
- Si cependant des produits brûlés sont collés sur la plaque de cuisson, il faut les éliminer en grattant (à chaud) à l'aide d'un grattoir avec lame à raser, afin d'éviter toute dégradation de la surface.
- On peut prévenir les dégâts causés par le sucre ou des aliments sucrés en nettoyant la plaque, toujours ou avant la préparation de mets sucrés, avec Ceran©-fix ou Collo Profi. Ce produit dépose un film de silicone sur la surface de cuisson céramisée et la rend «encore plus lisse», le film étant hydrophobe et empêche la saleté d'accrocher. Cependant ce film de silicone ne résiste pas aux hautes températures produites dans les zones de cuisson, il faut donc renouveler l'application.

Surface en verre céramisé

QU'EST-CE QUE LE CERAN© ?

Les plaques de cuisson en verre céramisé de la Sté. SHOTT, à Mayence, sont extrêmement résistantes à la température et sont capable de supporter des chocs thermiques jusqu'à 750 °C.
Le CERAN© est insensible aux contraintes mécaniques normales dans la cuisine. Ce verre céramisé de quatre millimètres d'épaisseur est d'autre part très conducteur de chaleur. Il laisse passer la chaleur presque sans aucune perte, mais il conduit peu de chaleur sur les côtés.
Les plaques de cuisson CERAN© sont faciles à nettoyer et permettent de voir le jeu des flammes.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET CONSEILS PRATIQUES POUR LES PLAQUES DE CUISSON CERAMISEES

Avant le premier usage nettoyer à fond votre plaque de cuisson cérame, quand elle est tiède ou froide. Eviter de brûler à répétition des résidus ou de la saleté.

Pour le nettoyage nous conseillons:
- Du papier de ménage ou un chiffon propre
- Grattoir avec lame à raser (Attention: uniquement pour la face supérieure! Il ne faut jamais racler à la lame à raser les résidus sur la face inférieure (rugueuse), sinon on peut gratter les irrégularités de surface – ce qui entraîne des rayures («points de rupture»).
- Utiliser un produit habituel spécial pour cérame

Le degré d'encrassement détermine le choix du moyen à employer:
- Pour les saletés légères non brûlées utiliser un chiffon humide.
- Pour tous les encrassements qui adhèrent durablement, utiliser simplement et confortablement un grattoir à lame à raser. Le tartre, traces d'eau, éclaboussures de graisse et les colorations métalliques brillantes s'enlèvent avec un produithabituel spécial pour cérame.

Fondamentalement, il faut essuyer entièrement tous les résidus de produit nettoyant (même si le mode d'emploi du produit nettoyant dit le contraire), car ces résidus peuvent être devenir caustiques quand ils chauffent. Ensuite sécher la plaque en frottant. Avec un entretien correct la plaque de cérame conserve son bel aspect d'origine.

QUE FAIRE ...?

... quand un nettoyant chimique ne suffit pas ?
Vérifier s'il n'est pas plus aisé d'utiliser un grattoir avec lame à raser.

... si avec le temps s'établissent des traces à l'aspect métallique sur les zones de cuisson ?
On a utilisé principalement des nettoyants inappropriés. Ces traces peuvent être difficilement être éliminées avec du Sidol©, de l'alcool ou de la pâte à métaux (Stahlfix).

... si la surface comporte des rayures ou de petits évidements ?
Ces désagréments causés par des objets rugueux ou fondus ne peuvent pas être éliminés. Mais cela n'entrave pas le bon fonctionnement de votre cuisinière.

... si des taches sombres apparaissent ?
Si le nettoyage avec un grattoir avec lame à raser, Sidol©, de l'alcool ou de la pâte à métaux (Stahlfix) ne fonctionne pas, il s'agit probablement de l'abrasion du décor, causée par l'utilisation d'un nettoyant inapproprié ou un fond de pot abrasif.

OU OBTENIR LE PRODUIT NETTOYANT ?

Le produit nettoyant pour plaque cérame existe par exemple dans les supermarchés (département électrique), les magasins d'électroménager, drogueries, magasins d'alimentation et chez les spécialistes de cuisines.

Plaque de cuisson en acier

INDICATIONS D'ENTRETIEN ET DE CONSERVATION DE LA PLAQUE DE CUISSON EN ACIER

Sur les cuisinières comportant une plaque de cuisson en acier poli à blanc on a huilé la surface comme protection anticorrosion avant l'emballage.

Première mise en service

Avant la première mise en service il faut essuyer la couche anticorrosion sur la surface de la plaque de cuisson. Pendant la première mise en service ouvrir la fenêtre car les restes de protection anticorrosion développent en chauffant une fumée et une odeur désagréable mais non nocives pendant un court délai. De même, sur les plaques de cuisson en acier se forme des colorations typiques des endroits les plus chauds vers les bords. Ces variations de coloration s'estompent avec le temps!

Nettoyage

Un nettoyage optimal doit être effectué après avoir chauffé quand la plaque est encore chaude.
Pour le nettoyage lui-même on peut utiliser des produits à récurer habituels en poudre ou liquides. Les croûtes résistantes doivent être éliminées avec la toile de nettoyage fournie (Attention: respecter le sens de polissage de la plaque de cuisson en acier; incompatible pour le cérame, l'émail ou les matières synthétiques).
Ensuite essuyer avec un chiffon humide et laisser sécher la plaque. Le séchage est plus rapide quand la cuisinière est encore chaude. Ensuite graisser la plaque à l'aide de graisse sans acide (par exemple huile pour machine à coudre, pour armes) ou de margarine.
Ne pas laisser des pots ou des poêles sur la plaque de cuisson froide. Des traces de rouille peuvent se former qui sont difficiles à éliminer!

Conservation

Si l'on n'utilise pas la cuisinière pendant une longue durée il est recommandé de graisser la plaque de cuisson avec de la graisse sans acide ou un peu de margarine. Avant l'utilisation suivante il faut bien sûr essuyer la plaque de cuisson.
En respectant ces instructions vous empêchez la formation de rouille et de taches et la cuisinière peut conserver son aspect soigné.
Faire attention de maintenir libres de toutes saletés les joints de dilatation qui permettent à la plaque de se dilater en chauffant. Des restes de nourriture brûlés ou des scories dans les joints de dilatation peuvent occasionner un gauchissement de la plaque de cuisson en acier.

Le matériel endommager par un mauvais nettoyage n'ai pas couvert par la garantie!

18. Réparation des pannes

Un fonctionnement sans problèmes réclame la conjonction de différents facteurs:
Cuisinière: mise en place, raccordement et mise en service corrects.
Commande/entretien: selon les indications du manuel de service effectuer un nettoyage régulier de la cuisinière, conduit de fumée et conduit e cheminée.
Conduit de cheminée: dimensionnement correct, parfait état.
Combustible: utiliser combustibles recommandés d'une qualité suffisante et secs.
Intempéries: pas d'air vicié dans la cheminée.
Vous trouverez ci-dessous un tableau présentant les incidents possibles, leurs causes et les remèdes:

Incident	Causes possibles	Remède
Secoueur de grille bloqué	Scories ou résidus de combustion coincés entre la grille et le support de grille	Avec le tisonnier délivrer la grille, nettoyer la grille et le foyer
	Le cendrier déborde, la cendre atteint déjà la grille	Vider le cendrier, nettoyer le foyer et le logement du cendrier
	La grille est mal positionnée sur le support	Voir grille à la page page 18
Sortie de fumée lors du démarrage ou pendant le chauffage	Cheminée encore froide ou air azoté dans la cheminée	Faire brûler une boule de papier dans le fourneau ou dans la cheminée, et laisser brûler
	Dépression trop faible dans la cheminée	Expertise des dimensions de la cheminée par le ramoneur de district (montage éventuel d'un accélérateur de tirage dans la cheminée)
	Utilisation de combustible très fumigène, trop humide ou de moindre qualité	Voir Combustibles à la page 16
	Conduits de fumée, tuyau de liaison ou cheminée encrassés ou déboîtés	Effectuer au plus vite un nettoyage du fourneau et des conduits de fumée, faire ramoner la cheminée
	Clapet de tirage pas ouvert	Ouvrir le clapet de tirage
	Eventuelle hotte d'extraction en marche	Réduire la puissance de la hotte d'extraction; assurer une admission d'air frais en ouvrant fenêtre ou porte
	Trop peu d'air de combustion de l'extérieur (air frais)	Assurer une admission d'air frais en ouvrant fenêtre ou porte
Coloration du châssis ou sur les caches et poignées	Trop grande dépression dans la cheminée (trop de puissance)	Expertise des dimensions de la cheminée par le ramoneur de district
La plaque de cuisson se gauchi	Trop grande dépression dans la cheminée (tirage de la cheminée)	Faire régler la plaque de cuisson ou remplacer; demander au ramoneur, montage évent. d'un clapet de réduction
Coloration du châssis ou des pièces en inox		Nettoyer la surface; demander au ramoneur, montage évent. d'un clapet de réduction
Le four se voûte et l'émail éclate		Les petits dommages sur l'émail ne causent pas d'entrave au fonctionnement. en cas de grands éclats contacter le service après-vente; demander au ramoneur, montage évent. d'un clapet de réduction
La vitre du four s'opacifie		Nettoyer ou remplacer la vitre; demander au ramoneur, montage évent. d'un clapet de réduction
Température trop basse (le fourneau ne chauffe pas correctement)	En cas de déplacement de l'ouverture de fumée, l'ancienne ouverture n'est pas refermée ou pasétanche	Fixer correctement le couvercle galvanisé
	Mauvais réglage d'air (trop faible, pas adapté au combustible utilisé)	Voir tableau de réglage d'air à la page 17.
	Utilisation de combustible trop humide ou demoindre qualité	Voir Combustibles à la page 16
	Tirage trop faible de la cheminée, à cause des intempéries souvent air azoté dans la cheminée	Expertise des dimensions, de l'état et de l'étanchéité de la cheminée par le ramoneur de district
	Défaut d'étanchéité de la liaison entre fourneau et cheminée, boîte à fumée mal montée dans la cheminée, regard de cheminée pas étanche	Défaire la liaison, retirer les débris de mur, maçonner correctement la boîte à fumée dans la cheminée, adapter le tuyau de raccordement dans la boîte avec un joint d'étanchéité, étancher les regards de la cheminée (voir raccordement du conduit de fumée page 10)
	Tuyaux de liaison de biais ou mal emboîtés	Démonter la liaison et l'emboîter correctement, alignée
	Fourneau, tuyaux de fumée ou cheminée couverts de suie ou mal emboîtést	Nettoyage profond de la chambre de combustion, logement du cendrier, ouvertures de tirage et tuyaux de raccordement, faire ramoner la cheminée
	Couvercle de nettoyage ouvert (mal revissé après le dernier nettoyage)	Revisser les écrous du couvercle de nettoyage
	La plaque de cuisson est mal positionnée	Positionner correctement la plaque – écart de 2 mm tout autour avec le châssisn
	Réglage de puissance défectueux	Remplacer le régleur de puissance défectueux
	Trop peu d'air de combustion de l'extérieur (air frais)	Assurer une admission d'air frais en ouvrant fenêtre ou porte

Température trop importante (danger de surchauffe)	Mauvais réglage d'air (trop fort, pas adapté au combustible utilisé)	Voir tableau de réglage d'air à la page 17
	Porte du foyer et cendrier ouverte	Fermer immédiatement la porte
	Tirage trop important dans la cheminée	Demander au ramoneur, montage évent. d'un clapet de réduction
	Réglage de puissance de la porte du cendrier défectueux ou clapet de réglage bloqué	Remplacer le régleur défectueux ou nettoyer la porte du cendrier
	Utilisation d'un combustible inapproprié	Voir Combustibles page 16
La plaque de cuisson rouille	En cas de rouille faible sur toute la surface de la plaque, la cause peut être l'humidité de la pièce (vapeur ou condensation)	Poncer la surface et graisser avec une graisse sans acide, exclusivement à chaud!
	Taches de rouille, les cercles de rouille proviennent de pots qui débordent, restes d'aliments, ou pots humides, etc.	Après la cuisson essuyer la plaque, poncer les taches de rouille. Ne pas utiliser la plaque comme place de rangement. Voir Cuisinière avec plaque de cuisson en acier à la page 21
Le four ne chauffe pas	Clapet de tirage ouvert	Fermer le clapet de tirage
	Tirage incorrect dans la cheminée	Consulter votre ramoneur
	Régleur de puissance défectueux	Remplacer le régleur défectueux
Vitre du four s'opacifie	Surchauffe du fourneau	Voir l'indication d'incident «Température trop importante», incliner la porte du four, démonter les vitres, retirer le joint, nettoyer les vitres
	Joint défectueux	Remplacer entièrement le cadre du joint ou la vitre

19. Service apres vente / Commande de rechanges

AUTRICHE (Centrale)
LOHBERGER Heiz u. Kochgeräte Technologie GmbH
Landstraße 19
5231 Schalchen
Téléphone: 07742/ 5211-199
Fax: 07742/ 58765-199
Courriel: service@lohberger.com

NOTA

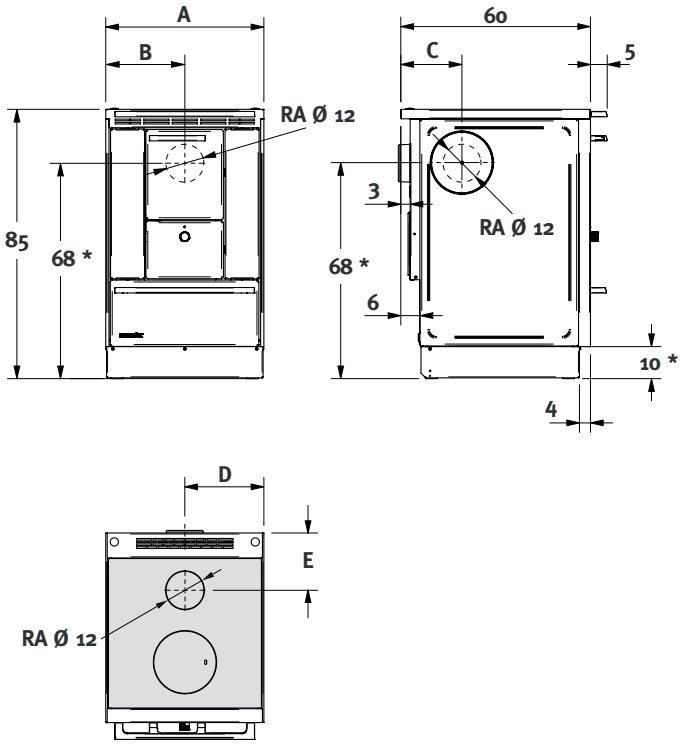
Afin que nos services d'après vente, réparation ou d'expédition de rechanges puissent répondre rapidement à vos demandes, veuillez nous indiquer les renseignements suivants:

- Votre adresse exacte
- Vos N°. de téléphone, fax ou adresse de courriel
- La désignation exacte de l'appareil (voir plaque signalétique)
- Les horaires convenables de visite du service après vente ?
- La date d'achat
- Une description la plus détaillée possible du problème ou autre demande
- Préparer la facture de la cuisinière

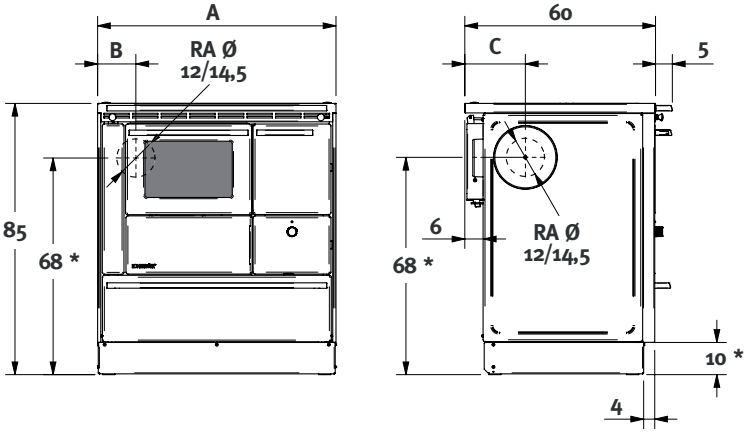
Ainsi vous nous aidez à éviter des pertes de temps et d'argent et nous permettez un travail efficace à votre service.

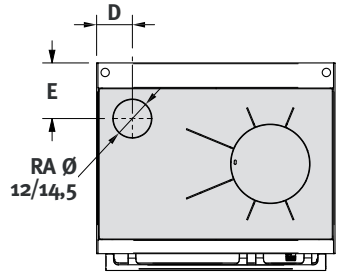
20. Dimensions de l‘appareil

LHS 40/50



LHS 60-105





(Maße in cm)

			LHS 40	LHS 50	Rega 60	LHS 75	LHS 90	LHS 105
Largeur		A	40	50	60	75	90	105
Raccord arrière	Distance latérale	B	20	25	12	12	11	12
Raccord latéral	Distance au mur	C	19	19	19	19	19	19,5
Raccord en haut	Distance latérale	D	20	25	11,5	11,5	10	12,5
	Distance au mur	E	18	18	17,5	17,5	17,5	17
Diamètre tuyau d’échappement		RA	12	12	12	12	12	14,5

* Hauteur du raccord pour tube à fumée pour une hauteur de four de 85 cm!

21. Caractéristiques techniques

			LHS 40	LHS 50	LHS 60	LHS 75	LHS 90	LHS 105
Dimensions de l'appareil	Larg. x Haut. x Profon.	cm	40x85x60	50x85x60	60x85x60	75x85x60	90x85x60	105x85x60
Ouverture porte de chargement	Larg. x Haut.	cm	18,9 x 13,6	18,9 x 13,6	14,3 x 13,6	18,9 x 13,6	18,9 x 13,6	18,9 x 13,6
Espace de chargement	Larg. x Haut. x Profon. Volume Haut. de charge combustible	cm Litre cm	15,7x20x39 12,5	15,7x20x39 12,5	15,7x20x39 12,1 15	20,3x20x39 15,6 15	20,3x20x39 15,6 15	20,3x20x39 15,6 15
Four	Larg. x Haut. x Profon.	cm	-	-	25 x 22 x 43,5	32,5 x 22 x 43,5	32,5 x 22 x 43,5	40 x 22 x 43,5
Plaque de cuisson	Larg. x profond.	cm	38,4 x 47,3	48,4 x 47,3	58,7 x 47,3	73,4 x 47,3	88,4 x 47,3	103,4x47,3
	Surface	m^2	0,18	0,23	0,27	0,34	0,42	0,49
Bol á mâchefer (sur demande)	Contenu	Litre	-	-		-	12	16
Bol à pression (sur demande)	Contenu	Litre	-	-		-	12	16
Tiroir cendrier	Fourneau	Litre	6	6	5	6	6	6
Tiroir combustible	Fourneau	Litre	20	20	36	46	56	66
Plaque de four	Larg. x profond.	cm	-	-	24,6 x 37	32,2 x 41	32,2 x 41	40 x 42
Grille	Larg. x profond.	cm	-	-	24,7 x 41,5	32,3 x 41,5	32,3 x 41,5	40 x 40
Poids	Fourneau sans appentis	kg	105	112	165	190	212	235
Unité de chauffage central *	Contenance d'eau	Litre				6	6	6
Maxi Pression de travail *		bar	-	-		3	3	3
Maxi Température de travail*		°C	-	-		95	95	95

Performances:

Données pour le calcul de la cheminée (selon DIN 4705)

Puissance calorifique totale	Bois	kW	4,5	4,5	7,1	7,5	8,0	8,0
Puissance calorifique *	Chauffage local	kW	-	-	-	2,5	3,0	3,0
	Chauffage eau	kW	-	-	-	5	5	5
Température de fumées	Bois	°C	295	295	230	240	240	240
Débit d'émissions de fumée	Bois	g/s	5	5	5	9	9	9
Pression de tirage nécessaire	Puissance nominale	Pa	11	11	12	12	12	12

* ... ces données se réfèrent aux four avec unité de chauffage central intégrée (additif au type -Z, en tant qu´équipement spécial)

Tableau 4

22. Certificat

Les appareils de la série LHS sont testés avec des critères environnementaux stricts pour fonctionner avec un conduit. L'appareil peut être utilisé uniquement avec une chambre de combustion fermée.

Le taux d'émissions selon l'Art. 15a B-VG sur les mesures de protection et sur les économies d'énergie a été respecté.
L'appareil répond d'autre part aux valeurs limites d'émissions de:
la norme Ratisbonne, la norme Stuttgart et du décret de Munich

Le test selon la norme européenne DIN 12815 FR (pour les poêles à combustibles solides) a eu lieu à la TGM Tests à Vienne.
Numéro de d'agrément TGM-examinateur: FA HL 7462 et HL 7482 VA

23. Conditions de garantie

Ces conditions de garantie sont valables dans tous les pays européens, où des appareils de LOHBERGER sont distribués par des concessionnaires agréés. Les recours en garantie doivent être fondamentalement adressés au revendeur du lieu d'installation ou au revendeur où l'on a acheté l'appareil.

GARANTIE

Lohberger accorde fondamentalement une garantie totale pour les défauts de matériau ou de construction justifiés d'une durée de 3 ans. Le recours en garantie s'éteint en tout cas cinq ans après la construction de l'appareil.
Certains types d'appareil et de pièces font l'objet de restrictions: pour les appareils dépendant d'un système de chauffage central la garantie est fonction du montage professionnel d'une colonne de retour ou de l'intégration d'une armoire de vannes (AME.4).

EXCEPTIONS

La garantie ne concerne pas l'usure normale à laquelle est soumise tout appareil. Ces pièces sont par exemple:
Les chamottes, qui en raison du chauffage peuvent subir une coloration ou des fissures, qui tant que les chamottes restent en position dans le foyer n'entravent en rien le bon fonctionnement de l'appareil.
Vitres en verre, (bris de vitre par intervention externe, modification de surface par effet thermique comme par exemple la calamine de cendres volantes ou traces de suie sur la surface)
Coloration de la laque par surcharge de contraintes thermiques.
Joints (par exemple durcissement ou bris par des contraintes thermiques ou mécaniques)
Habillage de surfaces (le nettoyage ou polissage intensif avec des produits abrasifs)
Pièces en fonte (les pièces en fonte subissant de fortes contraintes comme par exemple les plaques de concentration de flamme JETFIRE et la rouille.

DEBUT DE LA GARANTIE

La garantie débute au moment de la livraison de l'appareil à l'utilisateur. Conservez toujours ce manuel de service avec le paragraphe de garantie et la facture de l'appareil. Notre garantie s'applique si l'appareil est monté et raccordé selon nos instructions et les normes NE / DIN / Ö, et utilisé et entretenu conformément selon les instructions du manuel de service.

LES REPARATIONS

Nous contrôlons soigneusement tous les appareils afin de déterminer si le recours en garantie est valide. Dans le cas favorable nous décidons du mode de réparation du défaut. Dans le cas d'une réparation nous assurons une exécution professionnelle sur place ou en usine. Cette réparation n'influence en rien la date de début de garantie; s'il est nécessaire de remplacer l'appareil la date de début de garantie est modifiée. Si vous expédiez l'appareil en réparation veuillez joindre le bon d'achat.

LES COUTS

Pendant la durée de garantie, la Sté. Lohberger prend en charge l'ensemble des coûts. Si nous décidons que la réparation de votre appareil doit être faite dans notre établissement, dans ce cas les frais de transport et la responsabilité du transport sont à votre charge.

EXCLUSIONS DE GARANTIE

Nous déclinons toute responsabilité pour la perte ou les dégradations d'un appareil causés par le vol, le feu, vandalisme ou causes semblables. De même pour les dommages directs ou indirects causés par un appareil livré ou par la livraison de ce dernier, exception faite si l'appareil est livré par la Sté. Lohberger ou par un transporteur mandaté par la Sté. Lohberger.
Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages provoqués par des influences chimiques ou électrochimiques (par exemple émissions nocives dans l'air de combustion, une eau de chauffage non conforme à la norme VDI – par exemple: «entartrage », etc.) ou une installation non conforme aux règlements techniques ou documentations Lohberger.
En cas de défauts de laque ou d'émail causés au cours de la construction, les recours sont acceptés si les défauts nous sont signalés dans un délai de 14 jours après la livraison de l'appareil.

Les modifications ou interventions sur l'appareil par des personnes non agréées par nos soins entraînent la suppression immédiate de la garantie. Les travaux d'harmonisation et de réglage sont fondamentalement facturés.

Tous défauts de couleur pour des raisons techniques d'impression, erreurs d'impression, modifications dimensionnelles et modifications techniques réservés.

LOHBERGER®

Chauffer naturellement. Naturellement Lohberger.

LOHBERGER HEIZ U. KOCHGERÄTE TECHNOLOGIE GMBH
Landstraße 19, 5231 Schalchen, Autriche
Tel.: +43(0)7742/5211-0 / Fax: +43(0)7742/5211-109
office@lohberger.com
www.lohberger.com